Anno VII
N. 3 - Maggio-giugno 1989
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%
UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI
PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Si riparla di sofisticazioni

Dágli all'untore!

di Piero Pittaro

Ci risiamo. Quando non ci sono notizie ghiotte, tali da far vendere giornali e quando ci siano spazi vuoti, ritorna puntuale il ritornello contro presunte sofisticazioni del vino, contro l'alcol *tout-court*, citando vini da tavola venduti come doc e pertanto dannosi alla salute pubblica, mostrando fegati distrutti dal vino.

Non sappiamo fino a che punto gli estensori siano in buonafede, o privi di fantasia, o ancor peggio decisamente guidati.

E veniamo a noi. Che il vino sia una bevanda che si presta ad alcune frodi, tutti lo sappiamo. Che ci siano disonesti o «pirati» anche nel nostro campo, lo dichiariamo per primi. Ma da qui a criminalizzare l'intero settore ce ne passa. Sono oltre 1.300.000 in Italia i produttori di vino. Una percentuale pari quasi al cento per cento è formata da gente onesta, che prepara il vino o come lo può vinificare un tecnico, o come un amatore o, se vogliamo, come un dilettante.

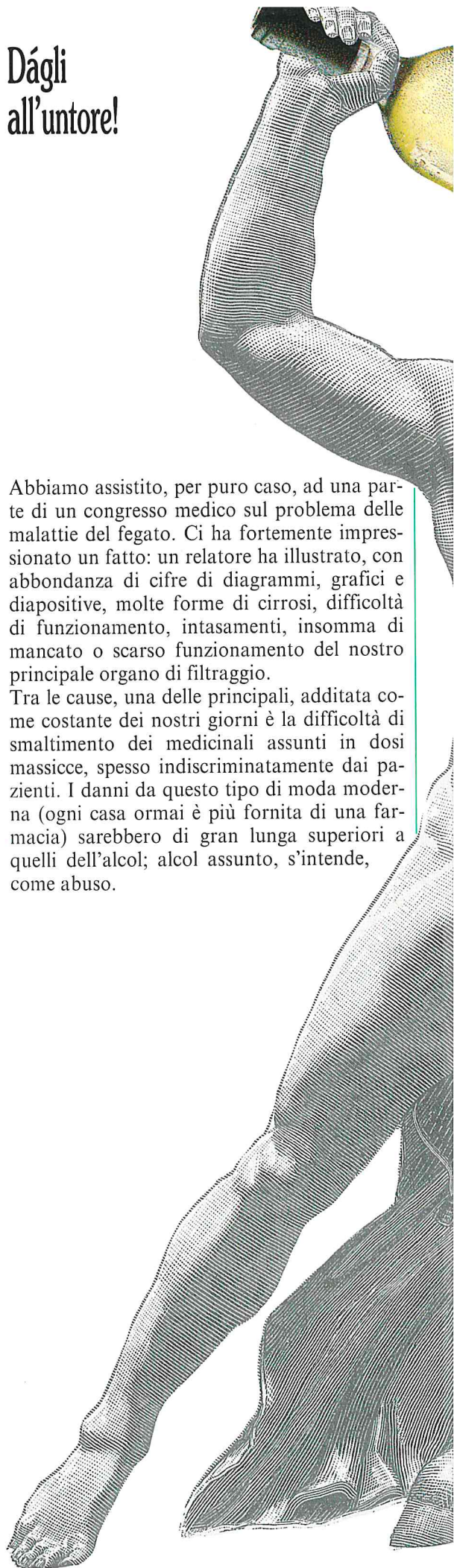
Come in tutte le professioni, e ce ne sono in tutte le professioni, qualche furfante si annida in qua e là. La nostra attenzione, per avere notizie e sospetti, ci porta spesso a segnalare agli organi preposti al controllo eventuali zone o nominativi. Chiaramente il tutto viene fatto nella massima riservatezza per far sì che l'accertamento avvenga con discrezione, senza arrecare danno a chi non ha commesso alcun reato, ma denunciando invece chi è in aria di scarsa santità enologica.

Una notizia, passata alla stampa con leggerezza, anche se si tratta di fatti marginali, senza alcun danno al consumatore, diventa spesso un titolo ad effetto, col risultato di penalizzare tutti.

Sta per arrivare l'estate. È un momento scarso di notizie. Un bel scandaletto sul vino, vero o presunto non farebbe male; terrebbe bene per qualche settimana.

Ma, oltre a questo, qualcosa di più grave sta avvenendo, prendendo il vino, e ancor più l'alcol, come responsabile di tutti i mali del fegato, di quasi tutti gli incidenti stradali, di parecchi omicidi, stupri e via blaterando.

Abbiamo assistito, per puro caso, ad una parte di un congresso medico sul problema delle malattie del fegato. Ci ha fortemente impressionato un fatto: un relatore ha illustrato, con abbondanza di cifre di diagrammi, grafici e diapositive, molte forme di cirrosi, difficoltà di funzionamento, intasamenti, insomma di mancato o scarso funzionamento del nostro principale organo di filtraggio.

Tra le cause, una delle principali, additata come costante dei nostri giorni è la difficoltà di smaltimento dei medicinali assunti in dosi massicce, spesso indiscriminatamente dai pazienti. I danni da questo tipo di moda moderna (ogni casa ormai è più fornita di una farmacia) sarebbero di gran lunga superiori a quelli dell'alcol; alcol assunto, s'intende, come abuso.

Con troppa leggerezza, e a volte con disonestà di informazione, si attribuiscono al vino le principali jatture della nostra società

Troviamo molto strano che, con la diminuzione del consumo di alcolici di oltre il 50% negli ultimi dieci anni, i danni da alcol siano oggi superiori a quelli di un tempo. Troviamo, altresì, altrettanto disonesto che non si parli onestamente di questo fatto, che non si educhi l'opinione pubblica sui danni da farmaco preso come abuso. Danni al fegato ed anche alle casse dello Stato. Guai a toccare questi enormi interessi, di gran lunga superiori a quelli del vino e delle bevande alcoliche. I redditi sono migliaia di volte superiori a quelli del vino; pochi i fabbricanti, quindi il controllo del settore è facile. Ed allora? Allora: dàgli al vino, dàgli all'untore, per depistare la malleabile opinione pubblica.

C'è poi un altro fatto altrettanto grave. E la stampa spesso ne fa da ingenua esca e da grancassa di risonanza. La frase: «Ne uccide più l'alcol che la droga» è uno slogan che ritorna costantemente, come un ritornello, ogni qualvolta le campagne antidroga diventano troppo insistenti.

Si calcola che il fatturato mondiale del vino sia circa un decimo rispetto a quello degli stupefacenti. L'utile del vino un decimillesimo. E allora? Allora manovra di depistaggio: dàgli all'alcol, dàgli al vino, dàgli all'untore.

Tutto questo, lo diciamo per una sola ragione. Vero è che siamo difensori d'ufficio del vino. Ma altrettanto vero è che ciò che abbiamo scritto non è smentibile. Quindi, per favore, amici giornalisti, pensiamoci sopra un momento, prima di gridare «dagli all'untore!»

Il 44º Congresso degli enotecnici a Siena

Il vino alle porte del 1993

di Massimo Bassani

Quando ci si incontra tra operatori del nostro settore, accade spesso di parlare del futuro europeo del vino, ossia di che cosa accadrà nel '93. Le opinioni sono veramente diverse e contrastanti: c'è chi teme una concorrenza insostenibile da parte di alcuni Paesi, c'è chi teme di rimanere spiazzato perché in Italia i costi sono alti a causa del divieto dello zuccheraggio, c'è chi dice che non cambierà assolutamente nulla, c'è chi infine prevede una notevole facilitazione degli scambi e quindi una normalizzazione dei consumi. Lo spauracchio, però, ha investito tutto il settore, non soltanto italiano, ma europeo. Insomma, il tanto agognato «laissez faire et laissez passer» sembra proprio che stia arrovellando le teste dei vinicoli di ogni Paese.

Questo fatto non è sfuggito agli enotecnici italiani, i quali, con un anticipo di tre anni, hanno addirittura organizzato un Congresso, anzi, un mega Congresso come sono avvezzi a fare, su queste tematiche. Mille convenuti, tra i quali la gran parte gli enologi italiani e le delegazioni straniere, giornalisti, specialisti del settore, uomini politici, si troveranno in Toscana, a Siena, per dibattere questo tema.
La piazza del Palio, cuore della città, ospita anche il Teatro dei Rinnovati, splendida costruzione cinquecentesca. Qui avrà sede il Congresso degli enologi e sarà animata, per tre giorni, dal 22 al 26 di giugno, con interventi di uomini di calibro internazionale. Il tema è senza dubbio allettante: «Il '93 bussa alla porta anche per il vino: discutiamo e programmiamo il nostro futuro».
Due le sessioni dei lavori: la prima, specifica del settore vino, avrà come sottotitolo «Le proposte nel confronto dei protagonisti»; la seconda, più specifica «L'enotecnico nel contesto comunitario». I personaggi che saliranno sul podio a illustrare le proprie idee e le proprie esperienze saranno gli stessi che poi avranno un notevole peso delle future decisioni. Saranno, cioè i protagonisti: Luigi Cecchi, per l'Unione italiana vini, Piero Antinori, per la Federvini, Stefano Wallner, per la Confederazione nazionale della Agricoltura, Giuseppe Avolio, per la Confcoltivatori, il sen. Paolo Micolini per la Coldiretti, e poi Ezio Rivella, presidente dell'Union Internationale des Oenologues, Pierre Bedot, presidente degli enologi francesi, Giuseppe Martelli, direttore dell'Assenotecnici italiani, Emanuele Caruso, direttore generale della Istruzione tecnica del Ministero della pubblica istruzione.

Una passerella di addetti ai lavori, di diversa estrazione, illustreranno le proposte che stanno portando avanti nei loro apparati organizzativi. Ma le tematiche e le risposte dovranno soprattutto puntualizzare la linea strategica sul «Piano vitivinicolo nazionale» e sulla riforma della «legge 930».

Moltissime quindi le domande alle quali dovrà essere data risposta: cosa cambierà nel '93? Il settore viticolo enologico quali problemi dovrà affrontare? Con chi dovrà confrontarsi? I nostri V.Q.P.R.D. reggeranno al confronto della qualità? Chi lavora bene sarà veramente premiato? Ci saranno categorie che avranno vantaggi ed altre penalizzate? Ci saranno Nazioni che avranno maggiori benefici ed altre no? Conosceremo finalmente la consistenza del vigneto Italia e della Cantina Italia? Ma se riteniamo importante la prima sessione dei lavori, altrettanto sarà la seconda, quando verrà affrontato il tema del professionista europeo del settore, ossia l'enologue.

Altro punto oscuro, almeno finora, del fatidico '93 è la normalizzazione dei titoli di studio. Da quella data o, riteniamo, da qualche anno dopo, un professionista con qualsiasi titolo di studio, potrà lavorare e prestare la sua opera qualificata a pari dignità e condizioni di un altro appartenente ad una qualsiasi nazione della Comunità. Per far questo però, è necessario che ogni nazione indichi con la dovuta documentazione, il grado di preparazione di ogni professione, affinché in sede comunitaria si arrivi al riconoscimento del titolo unico di, ad esempio, ingegnere, medico, ragioniere, geometra, enologo ecc.

Ecco allora che, con tre anni d'anticipo, gli enologi italiani affrontano il problema, nella sede più opportuna, nel loro Congresso. Diamo atto a questa attiva categoria, di una preparazione ai problemi del settore vitivinicolo, non solamente a quello tecnico, molto valida ed a largo respiro strategico.

Un dinamico presidente come Piero Pittaro, un direttore attivissimo come Giuseppe Martelli, sono le punte trainanti dell'A.E.I.

A noi, produttori di uva e di vino, spetta il compito di augurare un pieno successo alla manifestazione, con l'augurio che dai risultati del Congresso dell'Assenotecnici giungano segnali precisi, a respiro europeo, per tutto il mondo della vite e del vino ●

Discutiamo e programmiamo il nostro futuro: è il tema dell'importante assise di giugno

Nella seconda fase

I reimpianti collettivi dei vigneti

Dal Regolamento della CEE numero 458/80

di Claudio Fabbro

In precedenti edizioni il «Vigneto chiamato Friuli» ha dedicato largo spazio al programma di ristrutturazioni collettive dei vigneti doc predisposto dall'E.R.S.A. per conto di otto organismi associativi (Consorzi tutela vini doc, Cantina sociale di Cormons e Associazione viticoltori friulani...).
La prima verifica dei lavori effettuati nel 1987 si avvia ora a conclusione, per cui già viene avanti una seconda fase di collaudi relativi alle operazioni di reimpianto collettivo effettuate nel 1987 e nel 1988, dagli imprenditori aderenti ai vari progetti approvati dalla C.E.E. La complessa materia affrontata nella prima fase ha evidenziato aspetti del tutto particolari e casistiche infinite, cui non sempre è stato possibile dare una risposta immediata, mancando in Regione precedenti e riferimenti.
Sulla scia di tale esperienza sarà pertanto certamente utile per il viticoltore disporre di una scaletta operativa sintetica e di facile lettura, che lo aiuti ad affrontare meglio la seconda fase istruttoria.
Questo numero del «Vigneto» darà pertanto indicazioni rapide sui momenti di prossimo impegno, sulle procedure, elencando documenti e riferimenti legislativi.

A) **Periodo di ristrutturazione:** va dal 1.1.1987 al 31.12.1988; interessa, dunque, i lavori eseguiti nel 1987 o nel 1988, oppure iniziati nel 1987 ed ultimati nel 1988. Detto periodo (o periodi) andrà precisato nelle domande di collaudo e contributo; nel «Collio» la ristrutturazione termina nel 1992.

B) **Presentazione domanda di collaudo e contributo (da parte dell'imprenditore aderente):** la domanda va presentata da parte del singolo beneficiario, completa di documentazione, alla Direzione Regionale dell'Agricoltura tramite l'Organismo associativo d'appartenenza, utilizzando il mod. «B». Il termine di presentazione sarà indicato agli imprenditori associati dagli Organismi associativi, d'intesa con l'Ente Regionale Sviluppo Agricoltura, in base all'esperienza pregressa.

C) **Presentazione domanda di collaudo e contributi (da parte dell'Organismo associativo):** la domanda va presentata, da parte dell'Organismo associativo alla Direzione, completa di documentazione, utilizzando la modulistica «A», *entro il 30 giugno 1989*. Qualora difficoltà di ricognizione d'informazioni e documenti di rito, oppure l'ipotesi di piccole ristrutturazioni annuali rischiassero di rallentare il perfezionamento della pratica collettiva, si suggerisce il rinvio delle istanze dei singoli beneficiari ad avvenuta completa ristrutturazione e, comunque, prima della scadenza del programma quinquennale.

D) **Istruttoria, accertamenti e definizione** delle pratiche a cura degli Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura e della Direzione, secondo modalità che verranno stabilite.

E) **Predisposizione degli atti amministrativi** (delibere e decreti di concessione del contributo dell'Organismo associativo) a cura della Direzione Regionale Agricoltura.

Si ricorda inoltre che:

F) **Disciplina potenziale vitivinicolo.** È utile ricordare che i lavori di reimpianto dovranno essere eseguiti pevia autorizzazione rilasciata ai sensi dei regolamenti C.E.E. 454/80, 1208/84, 822/87, recepiti in legge 749/81 e da ultimo, con legge di conversione 4.11.1987 n. 460. A livello regionale la materia di che trattasi trova riferimento nelle L.R. 21.3.1988 n. 13 e 27.12.88 n. 68. Ulteriori precisazioni sono state fornite con circolari della Direzione Regionale dell'Agricoltura

— 22.09.83 n. 16898;
— 13.02.84 n. 3464;
— 19.06.86 n. 13581;
— 30.12.86 n. 28855;
— 05.05.87 n. 9114;
— 08.02.88 n. 3279;
— 24.11.88 n. 29380;
— 01.12.88 n. 29870;
— 05.12.88 n. 29938;
— 17.01.89 n. 893;
— 19.01.89 n. 1160;

e, per quanto attiene l'interconnessione fra la disciplina del potenziale viticolo e l'applicazione del regolamento C.E.E. 458/80, con circolari:

— 10.03.88 n. 6671;
— 23.09.88 n. 23871;
— 28.12.88 n. 31582;
— 09.02.89 n. 2894;
— 28.02.89 n. 4958;
— 05.04.89 n. 8676.

G) **Vitigni utilizzati:** la ristrutturazione è consentita esclusivamente con vitigni riconosciuti V.Q.P.R.D. previsti dai rispettivi disciplinari approvati con D.P.R., giusta domanda in tale senso avanzata dagli Organismi associativi all'atto della presentazione dei progetti alla C.E.E. ed approvati il 24.7.1987. Le barbatelle utilizzate dovranno possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 1164/69 che ne disciplina produzione e commercio (possibilmente di categoria «certificata»).

H) **Documentazione**

Ciò premesso si indicano di seguito i documenti che i singoli beneficiari dovranno presentare a corredo dell'istanza di collaudo e contributo:

1) *domanda di collaudo e contributo* (Mod. B/1): andrà redatta in carta semplice (originale e 2 copie) dal singolo beneficiario, intendendo per tale il firmatario della «*dichiarazione vincolante d'impegno*» d'adesione al progetto collettivo, il conduttore autorizzato all'esecuzione del reimpianto ai sensi dei Reg. C.E.E. 1208/84 e 822/87 e leggi 749/81 e 460/87.

Eventuali variazioni di conduzione intercorse nel periodo fra l'adesione al progetto e la presentazione della domanda di collaudo andranno supportate da documentazione legittimante la titolarità al subentro. Fra le dichiarazioni ed impegni assunti all'atto dell'adesione al progetto di ristrutturazione collettivo, particolare rilevanza riveste *l'esatta quantificazione della superficie vitata V.Q.P.R.D. da reimpiantare nel quinquennio*, da

verificarsi a cura del richiedente confrontandola con quella prevista nella «dichiarazione» vincolante d'impegno.

Quanto sopra in considerazione che l'approvazione di ogni progetto collettivo, in sede C.E.E., limita l'intervento ad una superficie complessiva, da ristrutturarsi, derivante dalla sommatoria dei reimpianti preventivati dai singoli richiedenti, al lordo di eventuali maggiorazioni del dieci per cento eventualmente previste all'atto della presentazione della dichiarazione vincolante d'impegno.

2) *Riferimenti catastali: certificato catastale ed estratto di mappa*, oppure, per interventi ricadenti nei territori ex catasto austriaco, *estratto tavolare, foglio di possesso fondiario,* e *copia di mappa*, in originale. Nel caso in cui i singoli beneficiari non dispongano di documentazione comprovante proprietà o possesso, dovrà essere presentato originale o *copia notarile autenticata di eventuali contratti.*

Eventuali problemi e situazioni particolari andranno preventivamente valutati, se del caso, con gli Uffici competenti.

3) *Autorizzazione al reimpianto:* andrà prodotta fotocopia dell'autorizzazione al reimpianto rilasciata dalla Direzione ai sensi dei Reg. C.E.E. 1208/84 e 822/87 e leggi 749/81 e 460/87.

Appare opportuno sottolineare, in questa sede, la rilevanza di tale autorizzazione ed il rispetto dei suoi contenuti, atteso che la legge 4.11.87 n. 460 prevede, all'art. 4, una sanzione amministrativa da uno a tre milioni per ogni ettaro di vigneto, abusivamente impiantato, nell'inosservanza dei limiti di reimpianto stabiliti all'art. 7 del Regolamento C.E.E. 822/87, nonché l'estirpo dell'impianto abusivo con spese a carico del trasgressore.

Trattasi di disciplina introdotta con il Reg. C.E.E. 1162/76 e ripresa dal 454/80 e 822/87 recepita con legge 17/77 e successiva 749/81 e, da ultimo, con legge 460/87, oggetto di varie integrazioni e modifiche nell'ultimo decennio, che comunque ha trovato in Friuli-Venezia Giulia applicazione e costante aggiornamento e puntuale informazione.

L'esecuzione delle operazioni di reimpianto dovrà corrispondere a quanto previsto dall'autorizzazione succitata in termini di conduzione e riferimenti catastali e, ovviamente, superficie autorizzata a reimpianto, (salvo l'eventuale maggiorazione del dieci per cento contemplata all'art. 2 del Regolamento C.E.E. 458/80).

Eventuali variazioni di conduzione intercorse nel periodo fra l'ottenimento dell'autorizzazione al reimpianto e la richiesta di collaudo e contributo ai fini ed effetti del Regolamento C.E.E. 458/80 andranno supportate da documentazione adeguata ai singoli casi.

Si ricorda inoltre che il Regolamento C.E.E. 454/80 ed il Reg. C.E.E. 822/87 prevedono che «l'impianto di viti autorizzato può essere realizzato non oltre la fine della seconda campagna viticola che segue quella nel corso della quale è stata rilasciata».

La portata di tale vincolo viene illustrata di seguito:

Periodo di rilascio autorizzazione:		**Scadenza autorizzazione nella campagna:**
01.07.1984	30.06.1985	1986/87
01.07.1985	30.06.1986	1987/88
01.07.1986	30.06.1987	1988/89
01.07.1987	30.06.1988	1989/90
01.07.1988	30.06.1989	1990/91
01.07.1989	30.06.1990	1991/92

Poiché i succitati regolamenti comunitari non prevedono la possibilità di concessione di proroghe, nel caso in cui la realizzazione dei lavori abbia a «slittare» in tutto o in parte, i singoli beneficiari sono tenuti a *ripresentare domanda di autorizzazione al reimpianto entro il 30 giugno precedente alla campagna viticola in cui prevedono d'eseguire realmente le operazioni.*

Necessita in questo caso verificare i limiti temporali del diritto di reimpianto che, come prevede l'allegato V del Regolamento C.E.E. 822/87, deve essere esercitato *entro otto campagne successive a quella in cui ha avuto luogo l'estirpazione, regolarmente dichiarata.*

4) *Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa agli estirpi eseguiti:* tale dichiarazione andrà prodotta, in originale, dai soli richiedenti i quali abbiano presentato istanza d'autorizzazione al reimpianto *entro il 31.12.1985.*

Istanze presentate successivamente a tale data dovevano infatti essere obbligatoriamente corredate da tale dichiarazione (vedi circolare AGR/1-7 n. 3464 del 13.2.1986).

5) *Autorizzazione del proprietario*: nel caso in cui il richiedente esegua il reimpianto su superfici *non di sua proprietà*, (comproprietà o affitto) dovrà produrre idonea documentazione (contratti in originale o, autenticati, ovvero autorizzazione del proprietario o comproprietario, recante l'assenso all'esecuzione dei lavori, con firma autenticata e con precisi riferimenti catastali e superfici interessate, (Mod. D/1).

6) *Subentro a beneficiario deceduto — documentazione*: un problema degno di attenzione riguarda il subentro di eredi ad imprenditore aderente a seguito di decesso del medesimo.

In tal caso necessita produrre la seguente documentazione:

— domanda di subentro degli eredi;

— autorizzazione del giudice tutelare (per eventuali eredi minori);

— certificato di morte;

— stato di famiglia originario;

— copia mod. 240 di successione presentato all'Ufficio del registro competente;

— dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà redatto dal subentrante (anche per conto di eventuali minori) da cui risulti che il dichiarante ed i medesimi sono gli unici eredi del «de cuius» e da cui emerga l'assenso degli eventuali coeredi ad incassare i contributi di cui al Regolamento C.E.E. 458/80 ed, eventualmente, l'aiuto forfettario supplementare di cui all'art. 3 della L.R. 21.3.1988 n. 13.

7) *Fattura di acquisto barbatelle*: da prodursi in originale. Sono da ritenersi compatibili con l'ammissibilità al premio comunitario *esclusivamente fatture e bolle d'accompagnamento di data posteriore al 20 novembre 1986*, (data in cui i progetti sono pervenuti alla Commissione delle Comunità europee — Direzione generale Agricoltura, che ne ha notificato il ricevimento con nota 02.02.1987).

Comunque *si precisa che l'inizio dei lavori di ristrutturazione, non deve essere antecedente al 1° gennaio 1987*, giusta la decisione della Commissione C.E.E. del 24.07.1987 che, accogliendo l'istanza in tal senso formulata dal richiedente Ente Regionale Sviluppo Agricoltura per conto dei beneficiari, ha fissato il periodo di realizzazione dei reimpianti a decorrere da tale data.

La fattura, recando preciso riferimento alla data d'emissione della bolla d'accompagnamento beni viaggianti non riveste alcun interesse per quanto attiene al prezzo delle barbatelle poiché, come è noto, il contributo comunitario è forfettario; detto documento è, di rilevante importanza per stabilire la *data* di consegna delle barbatelle, nonché il numero delle stesse e la varietà.

8) *Schema sintetico*, relativo al reimpianto, riprodotto graficamente.

Dallo schema dovrà rilevarsi la disposizione ed ubicazione dei filari, con indicazione del numero degli stessi, del numero delle viti ripartito per varietà D.O.C., della distanza tra i filari e, sul filare, tra le viti e tra i pali.

— Della documentazione di cui ai precedenti punti 1-2-3-4-5-6-7-8 andranno prodotte n. 2 fotocopie.

— *Periodo di realizzazione dei reimpianti*: la comunicazione ministeriale (nota M.A.F. 15.12.1986 n. 691/B) ipotizzava la possibilità di iniziare i lavori di ristrutturazione all'atto del ricevimento dei progetti da parte della Commissione C.E.E. In sede di approvazione dei progetti da parte del Comitato permanente Strutture Agricole (C.P.S.A.) *l'inizio dei lavori* è stato fissato con *decorrenza gennaio 1987*, momento peraltro coincidente con la volontà rappresentata dai beneficiari dei progetti. La scadenza dei periodi di realizzazione, invece, differisce da progetto a progetto cui, con la presente, si rinvia.

— *Legge regionale 21.3.1988 n. 13, art. 3: istanza di aiuto supplementare forfettario*:

Qualora i singoli beneficiari intendano, come è possibile, richiedere l'integrazione del premio comunitario con l'aiuto supplementare forfettario (stabilito dalla L.R. 13/88 in 2-5 milioni per ettaro *reimpiantato*, in base all'acclività e tipo di sistemazioni), potranno presentare tale istanza congiuntamente alla domanda del contributo previsto dal Regolamento C.E.E. 458/80, utilizzando il mod. C/1 con unita *fotocopia del codice fiscale* ●

Aggirato l'ostacolo all'esportazione

La «mia» guerra all'Austria per il Tocai

di Alfeo Mizzau

Aggiornata la decisione sull'entrata in vigore del Trattato CEE-Austria che avrebbe privilegiato il Tokaj ungherese

L'Austria si sta preparando a entrare nella Cee dopo il 1992. Fino a quell'anno, infatti, nessuna domanda di adesione alla Comunità può essere presa in esame, giacché, come ha deciso il Parlamento Europeo, prima è necessario consolidare il Mercato Unico e poi, eventualmente, accogliere altri Stati. È prassi che quando uno Stato entra nella Cee, nel trattato di adesione si accettino delle clausole che dettino il rispetto delle legislazioni in atto. Ebbene in vista di questa politica la nostra vicina sta predisponendo, nel settore del vino, una normativa che ci fa sospettare una volontà di garantirsi dei privilegi non compatibili con le regole del Trattato Cee.

La filosofia politica comunitaria poggia su di una condizione fondamentale: il rispetto reciproco delle regole della concorrenza leale. La cosiddetta «uguaglianza dei punti di partenza» deve essere garantita, pena l'essere fuori dalla Cee. E l'Austria, come tutti gli altri Stati, deve adeguarsi anche con la regolamentazione vinicola.

La questione del Tocai è nota. Chiedo scusa se la richiamo, ma la guardia non può essere abbassata. Ho tenuto sospeso, con interventi anche pesanti, l'entrata in vigore del trattato commerciale Cee-Austria, per oltre dieci mesi, fino a quando, cioè, non si è accettata la riserva di riesaminare il diritto alla tutela del «Tocai friulano», che deve avere pieno diritto di cittadinanza, in territorio austriaco, accanto al Tokay ungherese.

Ora all'art. 28 della «Tafel wein und Land wein» (vino da tavola e vino locale) si stabilisce che questi vini possano essere commerciati solo se confezionati in recipienti da un litro e mezzo. Che sarebbe come escludere tutti i vini italiani da tavola, giacché un simile recipiente da noi non viene usato.

Naturalmente sono insorto, sostenendo la tesi che questo è un attentato giuridico alle regole comunitarie. La risposta pervenutami, proprio in fine legislatura, mi assicura che «la Commissione Cee intende avviare al più presto negoziati con l'Austria per trovare una soluzione al problema e presentare prossimamente al Consiglio una proposta di direttiva di negoziato».

Una battaglia vinta anche questa; ma senza un intervento parlamentare tempestivo e preciso, la norma sarebbe passata inosservata, con evidenti danni alla produzione vinicola italiana.

Una terza questione riguarda il «limite minimo ceneri» che le disposizioni austriache fissano, per i vini doc italiani bianchi e rossi, in 1,4 gr/lt. I nostri vari disciplinari stabiliscono una quantità inferiore a 1,4 gr/lt, e pertanto la vicina Repubblica, con questa normativa, eleva una barriera alla importazione di vini italiani.

Forse l'Austria non si è accorta che fra le barriere che dovranno cadere in vista del Mercato Unico, c'è anche quella «tecnica». I vini doc italiani sono rispondenti, anche per quanto riguarda il limite minimo delle ceneri, alle disposizioni europee e dunque se l'Austria vuole entrare nella Cee deve adeguare la sua legislazione a quella comunitaria.

Un collega bavarese mi diceva di metterla con «la mia guerra privata all'Austria». Sono favorevolissimo, ho risposto, alle entrate degli amici austriaci nella Cee, ma non posso tollerare un modo di fare furbesco, volto a creare situazioni di fatto di privilegio, con la pretesa di vedersele accettate nel trattato di adesione. Sono un grande amico dell'Austria, ma prima sono deputato del Friuli ●

La 2^a Selezione da Asti a Venezia

Sei i friulani fra i Vini d'Autore

di Isi Benini

Un risultato di grosso prestigio per il Friuli enoico, conseguito in quello che è giustamente considerato il banco di prova più qualificante per il vino-vino italiano che voglia varcare i confini dei mercati regionali e nazionali: cioè la *Selezione nazionale dei Vini d'Autore* promossa dalle Camere di commercio di Asti e di Venezia, patrocinata dai Ministeri dell'agricoltura e dell'industria, dall'Ice, dall'Accademia italiana della vite e del vino e dalla Consulta per l'agricoltura e le foreste delle Venezie. Insomma, un test rigoroso, molto severo, controllatissimo e regolato da norme e da «passaggi obbligati» che consentono, a ragion veduta, di proclamarne la validità al di sopra di ogni altro concorso. Anche perché, come regolamento vuole, i vini ammessi debbono derivare da vigneti di proprietà delle aziende e vinificati nell'ambito delle aziende stesse, oppure ottenuti da uve di provenienza esterna e accertata, ma vinificati e imbottigliati in azienda. C'è di più: ogni azienda partecipante doveva dare precisa indicazione geografica della posizione dei vigneti fornendone i dati catastali.

Come ha rilevato il presidente del comitato di gestione di questa *Selezione* (giunta quest'anno alla sua seconda edizione) il prof. Antonio Calò, «una giuria internazionale ha espresso il proprio gradimento su quei vini che possono affrontare mercati internazionali». «Anche qui — ha detto ancora Calò nel corso della conferenza stampa svoltasi a conclusione delle degustazioni a Venezia, sede prestigiosa della *Selezione* — siamo i coscienti prosecutori di una linea che ha visto da tempo impegnati i nostri predecessori e tanto più oggi dobbiamo tenere conto di queste tendenze in funzione della maggiore apertura dei mercati e della diminuzione dei consumi interni o di quelli meno qualificati». In altre parole, la difesa a oltranza dell'alta qualità «con l'identificazione di quei prodotti di elìte adatti a disegnare punti privilegiati dalla natura e dall'opera dell'uomo da consegnare a una superiore ideale valorizzazione».

Come si è arrivati alla finale di questa 2^a Selezione. Vi sono giunti 185 vini bianchi, rossi e rosati, doc, docg, da tavola con indicazione geografica da tutte le Regioni d'Italia. Questi vini, nei primi giorni di aprile, sono stati sottoposti alla degustazione selettiva di una giuria composta da tecnici ed esperti che ha individuato, sui 185 appunto di partenza, 66 vini con 85/100 di punteggio minimo richiesto per essere quindi sottoposto al vaglio finale della giuria internazionale composta da giornalisti di chiara fama e particolarmente esperti. Giuria che si è riunita, per una tre giorni di degustazioni, alla Camera di commercio di Vene-

185, da tutta Italia, le bottiglie in concorso: soltanto 25 passano al vaglio della giuria internazionale. Il Friuli secondo fra le regioni

zia. «Siete chiamati a indicare quali di questi vini, provenienti da proprietà, poderi e tenute italiani, sono i più idonei a conquistare i mercati internazionali»: questo l'invito rivolto ai degustatori della fase finale che hanno operato, a bottiglie ovviamente bendate, alla presenza del notaio, del presidente del comitato di gestione prof. Antonio Calò, della dottoressa Francesca Adinolfi in rappresentanza del Ministero dell'agricoltura, dell'enotecnico Piero Pittaro presidente dell'Aei nazionale e dai presidenti delle Camera di commercio di Venezia Mario Valeri Manera e di Asti Vittorio Vallarino Gancia.
La giuria al cui vaglio sono stati sottoposti i 66 vini ammessi alla finale dopo la prima degustazione, era composta da dodici giornalisti stranieri e undici italiani. Gli stranieri: Nines Angeles Arenillas Asin de la Serra di «El Pais» di Madrid, Jean Bertin Roulleau di «La Journée vinicole» di Parigi, Alexis Bespaloff del New York Magazine, Harry Eyres del «The Spectator» e del «Wine Magazine» di Londra, dallo svizzero Alberto Dall'Acqua, da Roland Gohy di Summum, Gastrorevue e Ambiance culinaire di Brusselle, Waine Grigsby del The Gazette di Montreal, Hanns O. Janssen dell'Alles ueber wein di Amburgo, da Alan Richman del GQ Magazine e del People Magazine di New York, Joanna Simon del Sunday Times di Londra, Win Verstraaten del Drinks Slijtersvakblad di Amsterdam e da Masamitsu Yoshino del Wands Magazin di Tokyo. Gli undici italiani: con chi scrive queste note in rappresentanza de «Il Vino» e del «Vigneto chiamato Friuli», Daniele Cernilli dell'Europeo e del Gambero Rosso di Roma, Stefano Milioni del Messaggero e della Ristorazione romana di Roma, Carlin Petrini di Cuneo per l'Unità, Antonio Piccinardi di Milano per Panorama, Cesare Pillon di Milano per Capital e Bargiornale, Angelo Solci di Milano per Civiltà del bere e Class, Sergio Tazzer di Treviso della Rai-radiotelevisione

Il wine-tasting della giuria internazionale.

italiana, Marco Trimani di Roma per la Repubblica e Trimani Notizie, Giovanni Vicentini di Bologna per Taste Vin e Il Tempo e da Alberto Zaccone per Vini & Liquori.
Dei 66 vini finalisti, la giuria internazionale ne ha selezionati appena 25: soltanto questi, sui 185 sulla linea di partenza di aprile ad Asti, potranno fregiarsi, sul confezionamento, della distinzione «*Selezione nazionale Vini d'Autore 1989*» riconosciuta ufficialmente dal ministero dell'Agricoltura secondo le vigenti norme Cee.
Anche questa seconda selezione — ed è purtroppo atteggiamento tipico nel nostro Paese — non è andata esente da qualche critica e da qualche polemica. Vien da dire che non vi può essere concorso serio e severo senza che qualcuno abbia qualcosa da dire e da obiettare. In tutta tranquillità chi scrive queste note può fare un solo commento: e cioè che gli assenti, coloro che non hanno ritenuto di partecipare alla Selezione, hanno avuto torto. E può anche insinuarsi il sospetto che la loro latitanza sia dovuta al timore del confronto (infondato, dacché mai si conosceranno le generalità dei vini non ammessi alla finale o non riconosciuti validi per l'orpello di *Vini d'Autore*) o anche a una scarsa fiducia del loro prodotto. Il che, comunque, fa onore alla rinuncia.
Se una critica può comunque esprimersi da parte di chi ha partecipato alla degustazione avendo un proprio voto a disposizione, è la constatazione che, barrique o non barrique, tecnologie sofisticate e non, accorgimenti, tendenze e mode i vini bianchi sono apparsi un po' livellati nei gusti e di difficile individuazione per quanto riguarda i vitigni di provenienza. Più emozionante, e a volte anche commovente, la degustazione dei vini rossi, soprattutto quelli a docg. Va aggiunto che dei 25 vini prescelti, quindici erano rossi, nove bianchi e un rosato. Undici su 25 avevano subito l'affidamento in barrique, con una evidente tendenza del gusto verso il prodotto ottenuto da questo tipo di vinificazione.

Vittorio Vallarino Gancia illustra i criteri di scelta dei Vini d'Autore.

Ma veniamo al capitolo Friuli e al risultato di grosso prestigio di cui si diceva e che motiva un altrettanto grosso orgoglio, premio a una politica vitivinicola del piccolo-grande vigneto di casa nostra. Una primissima considerazione: dei 25 vini d'Autore 1989 dieci sono toscani (la giuria straniera aveva dodici voti a disposizione e il vino di questa terra è il prediletto all'estero), sei sono friulani, cinque piemontesi, uno trentino, uno alto-atesino, uno lombardo e uno pugliese. Cioè a dire il Friuli, per Regione, si è classificata al secondo posto precedendo il Piemonte, forte della presenza di alcuni eccelsi Baroli docg che, comunque, hanno retto il confronto con i Brunelli della Toscana. Sei su 25: il risultato è ancor più lusinghiero se si ponga mente al fatto che il Friuli produce sì e no il 2 per cento del vino targato Italia. Al di là dei nomi dei vignaioli cui vanno il merito e l'onore di questa distinzione, il risultato non può non inorgoglire tutto il mondo vitivinicolo regionale che per la prima volta nella sua storia, può dirsi, ottiene un siffatto primato. Accanto ai «grandi» toscani e piemontesi, ecco quindi anche i friulani. Cinque lo scorso anno su 218, sei quest'anno su 185. Più di un motivo di legittima soddisfazione.
Eccone i nomi: Collio Tocai friulano doc 1988 di Marco Felluga di Gradisca d'Isonzo; Ronco dei Roseti 1988 rosso da tavola dell'Abbazia di Rosazzo; Sauvignon Grave del Friuli doc 1988 dell'Azienda agricola Pighin di Risano (selezionato anche lo scorso anno), Chardonnay del Friuli-Venezia Giulia 1987 da tavola Ronco del Gnemiz dell'Azienda agricola Palazzolo e Mauri di San Giovanni al Natisone; Verduzzo del Friuli-Venezia Giulia 1987 vino bianco da tavola dell'Azienda agricola Russiz superiore di Marco e Roberto Felluga di Capriva del Friuli; Pinot bianco Colli orientali del Friuli doc 1987 dell'Azienda agricola Volpe Pasini di Torreano di Cividale, al suo secondo successo

Le produzioni al 31 dicembre 1988

Le doc dei vini friulani

Le superfici e le produzioni denunciate e i rapporti con le produzioni consentite

CARSO

D.O.C. «CARSO»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Malvasia	11.85.83	1.169,37	582,67	49,83
Rosso Carso	1.49.63	575,21	68,85	11.97
Terrano	5.57.47	629,35	322,97	51.32
Totale	18.92.93	2.373,93	974,49	41.05

ISONZO

D.O.C. «ISONZO»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Isonzo «Bianco»	—	—	—	—
Tocai Friulano	206.05.69	23.042,19	14.018,30	60,84
Malvasia Istriana	48.22.28	5.237,16	3.826,22	73,06
Verduzzo Friulano	17.95.15	1.966,45	1.189,72	60,50
Chardonnay	11.80.07	1.329,08	608,55	45,79
Pinot Bianco	98.17.75	9.960,24	6.633,18	66,60
Pinot spumante	—	—	—	—
Pinot Grigio	81.64.37	7.287,30	4.976,47	68,29
Riesling Italico	36.00	30,24	19,60	64,81
Riesling Renano	13.42.07	1.436.93	682,16	47,47
Sauvignon	78.58.57	6.831,90	4.292,21	62,83
Traminer Aromatico	19.53.09	2.130,00	1.047,62	49,18
Isonzo Rosso	16.43	126,06	14,00	11,11
Merlot	176.28.03	19.646,15	11.171,96	56,87
Cabernet	34.11.66	3.357,62	1.877,18	55,91
Cabernet Franc	32.91.80	3.219,51	2.124,44	65,99
Cabernet Sauvignon	11.82.64	1.315,48	873,66	66,41
Franconia	—	—	—	—
Pinot Nero	3.09.00	400,38	107,53	28,86
Refosco dal Ped. Rosso	7.85.06	716,23	568,75	79,41
Totale	841.99.66	88.032,92	54.031,55	61,38

COLLIO

D.O.C. «COLLIO»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Collio Goriziano	11.00.91	2.349,69	444,37	18,91
Riesling Italico	31.02.64	2.526,85	1.482,59	58,67
Tocai Friulano	341.07.20	30.171,48	15.460,21	51,24
Malvasia	36.48.63	3.614,08	1.624,02	44,94
Pinot Bianco	182.41.03	15.337,25	7.942,52	51,79
Pinot Grigio	217.31.69	15.961,32	12.881,12	80,70
Sauvignon	188.21.69	14.214,82	10.010,90	70,43
Traminer	29.25.32	2.188,25	1.310,18	59,87
Merlot	112.51.82	10.365,86	5.273,93	50,88
Cabernet Franc	51.94.50	4.186,24	3.013,55	71,99
Pinot Nero	16.76.76	1.487,21	886,16	59,59
Totale	1218.02.19	102.403,05	60.329,55	58,91

LATISANA

D.O.C. «LATISANA»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Tocai Friulano	21.69.30	3.857,95	713,54	18,49
Pinot Bianco	13.03.87	1.567,36	730,24	46,59
Pinot Grigio	13.36.10	1.168,52	738,90	63,23
Verduzzo Friulano	3.14.68	745,58	68,27	9,16
Sauvignon	1.06.90	89,79	86,94	96,83
Chardonnay	4.08.40	343,05	219,36	63,94
Traminer Aromatico	—	—	—	—
Rosato	—	—	—	—
Merlot	57.05.39	13.414,60	2.408,26	17,95
Cabernet	21.07.40	4.022,76	858,80	21,35
Cabernet Franc	2.34.30	196,81	170,26	86,51
Cabernet Sauvignon	3.50.00	399,00	279,63	70,08
Refosco dal Ped. R.	18.94.58	2.164,10	633,57	29,28
Totale	159.30.92	27.969,52	6.907,77	24,70

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

D.O.C. «COLLI ORIENTALI DEL FRIULI»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Tocai Friulano	351.96.45	34.957,96	16.351,28	46,77
Verduzzo Friulano	113.60.17	22.594,19	4.990,71	22,09
Ribolla	27.42.40	2.436,43	1.166,30	47,87
Pinot Bianco	94.74.57	8.436,84	4.001,20	47,42
Pinot Grigio	123.79.66	10.221,63	6.840,87	66,92
Sauvignon	101.94.75	8.559,32	4.412,98	51,56
Riesling Renano	35.94.56	3.274,90	1.439,56	43,96
Picolit	35.31.24	1.358,32	487,83	35,91
Merlot	266.64.18	67.437,33	11.915,94	17,67
Cabernet	87.95.65	8.787,43	4.594,77	52,29
Pinot Nero	22.39.53	2.292,77	769,92	33,58
Refosco	74.38.15	7.281,05	3.645,90	50,07
Totale	1336.11.31	177.638,17	60.617,26	34,12

LISON-PRAMAGGIORE

D.O.C. «LISON - PRAMAGGIORE» PROVINCIA DI PORDENONE				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Tocai	32.35.00	6.141,16	696,92	11,35
Pinot Bianco	2.35.41	214,22	42,00	19,61
Pinot Grigio	2.47.00	288,40	76,86	26,65
Verduzzo	8.93.00	812,63	309,81	38,12
Riesling Italico	1.20.00	100,80	49,59	49,20
Sauvignon	4.92.00	462.00	342,16	74,06
Chardonnay	5.05.54	542.36	164,58	30,34
Merlot	14.33.00	13.201,58	602,22	4,56
Cabernet	4.85.00	1.930,99	220,15	11,40
Cabernet Franc	3.90.00	415,80	228,12	54,86
Cabernet Sauvignon	37.00	176,40	30,10	17,06
Refosco dal Ped. R.	1.80.00	521,64	66,29	12,71
Totale	82.52.95	24.807,98	2.828,80	11,40

GRAVE DEL FRIULI

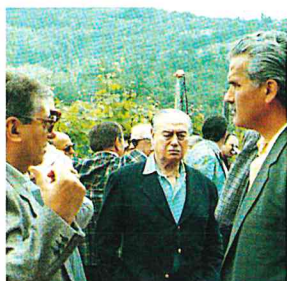
D.O.C. «GRAVE DEL FRIULI»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Tocai Friulano	582.70.47	91.051,14	35.307,92	38.78
Pinot Bianco	309.99.63	41.121,40	15.707,10	38,20
Pinot Grigio	395.00.07	39.484.23	29.150,27	73,83
Verduzzo Friulano	186.44.99	29.773,88	10.118,81	33,99
Riesling Renano	13.59.70	1.275,11	770,80	60,45
Sauvignon	96.02.02	10.039,57	5.332,13	53,11
Traminer Aromatico	33.11.68	3.657,93	1.409,92	38,54
Chardonnay	160.11.42	15.347,07	11.575,15	75,42
Rosato	—	—	—	—
Merlot	1338.57.73	248.192,93	60.808,51	24,50
Cabernet	271.09.66	41.463,96	15.979,67	38,54
Cabernet Frac	43.95.81	4.505,93	2.402,91	53,33
Cabernet Sauvignon	26.18.53	2.974.40	1.333,64	44,84
Pinot Nero	25.69.69	3.080,25	1.265,21	41,07
Refosco dal Ped. R.	182.06.38	21.056,80	11.203,60	53,21
Totale	3664.57.78	553.024,60	202.365,64	36,59

AQUILEIA

D.O.C. «AQUILEIA»				
Vino	Superf. den. Ha.	Prod. max. cons. H.li	Prod. den. H.li	% Prod. den. 88 / Prod. potenz.
Tocai Friulano	52.16.00	6.977,51	3.948,32	56,59
Pinot Bianco	73.22.66	7.869,00	5.417,36	68,84
Pinot Grigio	31.43.16	3.452,58	2.235,34	64,74
Riesling Renano	27.55.30	2.735,73	1.151,83	42,10
Sauvignon	16.59.33	1.781,24	974,75	54,72
Traminer Aromatico	17.71.90	1.450,82	921,17	63,49
Verduzzo Friulano	5.99.93	1.254,68	307,30	24,49
Rosato	—	—	—	—
Merlot	101.53.71	16.238,64	5.188,80	31,95
Cabernet	—	—	—	—
Cabernet Franc	51.77.89	5.601,11	3.003,37	53,62
Cabernet Sauvignon	25.67.72	2.840,42	1.792,53	63,11
Refosco	—	—	—	—
Refosco dal Ped. R.	58.67.80	7.834,42	2.717,39	34,68
Totale	462.35.40	58.036,15	27.658,16	47,66

La prima uscita in Italia dell'«Académie internationale» du vin

Da 14 Nazioni accademici del vino in Friuli

di Isi Benini

Cento ospiti di tutto il mondo per una emozionante «tre giorni» fra vigneti, poderi, cantine e ristoranti della regione

Momento magico, quello della primavera 1989, per il mondo enoico friulano: accanto ai successi conseguiti al Vin Italy di Verona a quelli delle vecchie, care e intramontabili fiere di Buttrio, Gradisca d'Isonzo e Corno di Rosazzo, di cui diamo notizia in altre pagine della nostra pubblicazione, e ancora al prestigioso risultato ottenuto da sei vini della nostra terra alla 2° Selezione nazionale dei Vini d'Autore, vanno ricordati due avvenimenti che hanno privilegiato e onorato la vitivinicoltura regionale e cioè il Symposium di primavera dell'Académie internationale du vin di Ginevra e la tornata primaverile dell'Accademia italiana della vite e del vino. Di quest'ultimo appuntamento con il più importante sodalizio italiano del settore ci potremo più diffusamente occupare, per ragioni di tempo, soltanto nella prossima edizione del «Vigneto chiamato Friuli»
Un po' frettolosa, sempre per le stesse ragioni in quanto la tornata si è conclusa proprio al momento di andare in macchina (come si suol dire in gergo giornalistico) questa cronaca del Symposium dell'Académie internationale du vin di Ginevra, il massimo consesso appunto internazionale del settore enoico. Dapprima va sottolineata, per i significati ch'essa sottintende, la scelta operata da questo prestigioso sodalizio che ha ambasciatori nei Cinque Continenti, molti dei quali dai nomi molto famosi. I quasi cento ospiti dell'Académie hanno percorso le più suggestive tappe dell'itinerario del «vigneto chiamato Friuli» in quattro intense giornate di visite ai poderi, alle cantine e ai ristoranti più noti della Regione, partecipando a incontri e avendo contatti con la più autorevole realtà vitivinicola del Friuli-Venezia Giulia: l'Académie era alla sua prima uscita ufficiale in Italia e pare quindi superfluo rilevare l'importanza ed il riconoscimento che sono stati accordati, con questa scelta, alla nostra terra, grazie, soprattutto, al prodigioso balzo di qualità compiuto, negli ultimi trent'anni, dalla vitienologia di casa e all'impegno, sempre più affettuosamente puntuale dei vignaioli friulani. Pare giusto, comunque, sottolineare che la scelta stessa è stata operata sul suggerimeno di una personalità del mondo vitivinicolo italiano che al Friuli ha da sempre (e chi ne scrive oggi è testimone) riservato particolari attenzioni: il conte Riccardo Riccardi di Santamaria di Mongrando, piemontese verace e senza indulgenze nei confronti del vino che non sia vino-vino, giornalista brillante e carismatico, oggi chiamato alla presidenza di turno dell'Académie.
Il sodalizio ospite del Friuli vi ha condotto qui, per mano, i nomi più altisonanti del Gotha enoico mondiale in rappresentanza di ben quattordici Nazioni diverse: Giappone, Canada, Sud Africa, Messico, Stati Uniti, Spagna, Portogallo, Olanda, Belgio, Austria, Germania, Francia, Svizzera e Italia. Eccone alcuni, senza far torto agli altri: Jacques Puisais, Leon Beyer, Pedro Domecq de La Riva, Jacqueline Nogarede, André Parce, André Crispin, Jacques d'Angerville, Antonio F. d'Avilez, Pierre de Muralt, Italo Eynard, Hanny Favre, Mario Fregoni, Leonardo de Frescobaldi, Angelo Gaja, Robert Goffard, Michel Gouges, Hirohisa Imai di Tokyo, Michele Lemonnier, Lucien Peyraud, Bruno Prat, Ezio Rivella, Giuseppe Tasca comte d'Almérita, William von Niederhausen, Gery von Paczensky, e ancora Franco e Jacopo Biondi Santi,

Bertrand Leclerc-Briant, Jean José Abo, Fumiko Arisaka, Francky Baert, Henry Boyer, Martin Cantegrit, Vincent Geoffray, Russel Hone, Christian Imbert, Andreas Keller, Pascal Leclerc, Michel Pfau, Pelayo de la Mata de Vargas, Robert Turlan e Maurizio Zanella che, assieme al «nostro» vignaiolo Marco Felluga, è entrato a far parte dell'Académie proprio in occasione di questa tornata.
La cronaca: gli ospiti hanno dapprima visitato Villa Manin di Passariano dove si sono svolti i lavori del Symposium di primavera nel corso del quale il professor Amelio Tagliaferri, dell'università di Udine, ha svolto una relazione in francese (applauditissima) sul «Friuli nella storia». Nel pomeriggio della prima giornata l'incontro ai Vigneti Pittaro e la sosta nel ricco museo delle contadinerie del presidente dell'Aei enotecnico Piero Pittaro. Quindi la visita alla *Casa del vino* di Udine ove sempre Piero Pittaro ha illustrato il «Friuli vitivinicolo ieri e domani» con uno sguardo al passato remoto, una ricognizione nel passato prossimo, un'analisi del presente e la strategia del futuro. Una prolusione dettagliata, precisa, ricca di citazioni storiche e tecniche con cenni ai costumi e alle tradizioni per arrivare alla realtà attuale con una carrellata del periodo compreso fra il 1950 (data del «risveglio» della vitienologia friulana) al 1989. Pittaro ha ricordato che all'inizio di questo periodo il Friuli vantava 5 mila ettari di viticoltura specializzata e 65 mila ettari di coltura promiscua, andata via via scomparendo negli anni a favore della viticoltura e che, oggi, vanta quasi 22 mila ettari di vigneti con due milioni di quintali di uva di produzione, un milione e mezzo di ettolitri di vino di cui il 56 per cento rosso, il 44 per cento bianco con una produzione media di sessanta ettolitri di vino per ettaro di vigneto con un bilancio di produzione lorda vendibile anche con acquisti extra Regione di 450 miliardi.
Dopo un'analisi di tutti i dati riguardanti l'attività vitienologica e un cenno ai principali vitigni qui coltivati, Pittaro ha illustrato le strategie per il futuro, i progetti della Regione, le strutture dei vari settori, da quello della vivaistica (fra i più importanti al mondo) a quello promozionale e ha così concluso la sua interessante relazione: «Produrre bene ha scarso valore se non si sa vendere bene, soprattutto

La relazione di Piero Pittaro alla Casa del vino: accanto il conte Riccardo Riccardi, presidente dell'AIV.

La visita ai Ronchi di Cialla di Paolo Rapuzzi.

Gli accademici dell'AIV alla Casa del vino.

nei Paesi non produttori, ricchi e aperti al vino. Molte risorse verranno perciò dedicate all'immagine e alla promozione. Il binomio "qualità-immagine" sarà il nostro slogan e il nostro impegno futuro. Anche se non ottimisti, noi siamo fiduciosi per il futuro del vino. Dobbiamo però capire gli uomini, prevedere il futuro e agire di conseguenza».

La prolusione, seguita attentamente dagli ospiti, ne ha ricevuto un caloroso consenso, così come espressioni di ammirazione e di riconoscimento sono stati rivolti al presidente Pittaro e alla Regione per la *Casa del vino* e per le sue strutture, che sono state definite «stupende e funzionali». Sempre nella prima giornata gli accademici stranieri e italiani sono stati ospitati, al Castello di Trussio di Ruttars per il gala-dinner offerto dalla Camera di commercio e dal *Made in Friuli*: il presidente Gianni Bravo ha fatto gli onori di casa illustrando, in un breve e simpatico indirizzo di saluto, il Friuli «crocicchio d'Europa» nei suoi risvolti industriali, emporiali, artigianali ed enogastronomici richiamando l'attenzione degli ospiti sulla realtà produttiva ch'esso rappresenta in Italia e nel mondo e sul suo progresso economico, culturale e sociale.

Nella seconda giornata, visita alle vestigia romane di Aquileia e, quindi, tappa al Castello di Gorizia ove gli accademici sono stati ricevuti dal sindaco Scarano. Poi l'incontro con i vignaioli del Consorzio tutela vini doc del Collio a Subida in Monte di Cormons con un indirizzo di saluto e una breve illustrazione della «perla» della vitienologia friulana da parte del presidente conte Douglas Attems. Nel pomeriggio la visita a quattro fra le più rappresentative aziende agricole del Collio: quella di Paolo Caccese a Cormons, la Villanova di Farra di Pinuccia Bennati, la «Boatina» di Loreto Pali a Cormons e infine quella di Gigi Antonutti a Subida in monte. Un momento emozionante, anche e soprattutto per i risvolti di ammirazione che ha suscitato negli ospiti, è stata la visita, nei Colli orientali del Friuli, all'Azienda agricola Ronchi di Cialla di Paolo Rapuzzi. I viticoltori francesi ne sono stati particolarmente interessati dopo il sopralluogo ai vigneti: fra i filari Paolo e i figli, pur essi avviati alla vitienologia, hanno illustrato le tecniche agricole da essi adottate in vigna per una corretta, moderna e avveduta viticoltura che ha dapprima un occhio molto attento ai terreni e ai filari al servizio, poi, della cantina. «È stata — ha commentato uno degli ospiti — una vera e propria lezione di viticoltura».

In serata appuntamento a Russiz superiore per l'inaugurazione della nuova, suggestiva cantina di Marco e Roberto Felluga scavata nel sottosuolo della foresteria ove gli ospiti, che non hanno nascosto la loro ammirazione e la loro emozione per questa splendida struttura e per i vini che vi si producono, hanno partecipato a una cena d'onore assieme alle massime autorità regionali, con alla testa il presidente della Regione Biasutti, il presidente del Consiglio regionale Solimbergo, l'assessore Turello e un folto gruppo di autorevoli esponenti politici e di settore, giornalisti, vignaioli.

La terza giornata è stata riservata a un incontro, a Cividale, con il sindaco dottor Giuseppe Pascolini nella «capitale» dei vini dei Colli orientali del Friuli. Pascolini ne ha tracciato una breve carta di identità sotto i profili storico-culturali e vitivinicoli. Un'altra visita sui Colli orientali del Friuli ha intrattenuto gli ospiti nel Castello di Cuccanéa di Corno di Rosazzo, nel gentilizio di Manlio Collavini di cui è stata apertamente elogiata la nuova, modernissima cantina soprattutto nel settore della spumantistica.

Nel pomeriggio sosta in un altro ineludibile approdo: le distillerie di Giannola e Nonino Percoto a Pavia di Udine, anche qui con gli applausi dell'ammirazione. In serata i cento accademici hanno partecipato, al Boschetti di Tricesimo, nelle sale elegantemente vestite da Giorgio Trentin e rallegrate dalla festosa presenza di oltre trecento commensali, alla quarta tornata di *Asparagus '89,* ospiti del Ducato dei vini friulani, salutati con un simpatico, effervescente indirizzo di benvenuto e di commiato assieme, dal duca on. prof. Vittorio Marangone. I membri del Consiglio dell'Académie hanno ricevuto le insegne ad honorm del sodalizio friulano.

La cronaca deve ancora sottolineare, soprattutto per il compiacimento che hanno ricevuto, l'apporto, determinante al successo di questa visita, dato dai ristoratori impegnati nella presentazione dei sette diversi menù attraverso i quali è stata fatta conoscere e apprezzare, con un «taglio» di alta qualità, la buona, tipica cucina friulana: Giovanni Gallinaro dell'Astoria Italia di Udine per la cena di benvenuto della Martini & Rossi, Delino e Mario Macor del ristorante «del Doge» di Villa Manin di Passariano, Giorgio Tuti dell'«Aquila d'oro» di Ruttars, Josko Sirch della trattoria «Al Cacciatore» di Subida in Monte, Gianni Cosetti del «Roma» di Tolmezzo e Giorgio Trentin del «Boschetti» di Tricesimo

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Picolit

Cenni storici

Di quest'uva e di questo vino si sono occupati, in quest'ultimo decennio, una gran quantità di ampelografi, ricercatori, studiosi, giornalisti, tecnici, viticoltori, ecc. Sono stati versati fiumi di inchiostro. Perché? Per la bontà del vino e per la scarsità della produzione.

Viene chiamato anche Piccolit, Piccolitto, Piccolitto friulano, ma il vero nome è «Picolit».

Come sia nato questo nome non è dato a sapere con certezza. Scriveva nel 1790 il canonico Andrea Zucchini che il nome deriva dalla piccola quantità di acini e grappoli che la vite produce. Il Gallesio parla invece della «picciolezza dell'uva che produce». Possiamo prendere per valide queste due testimonianze.

Antichissimo vitigno, già coltivato in epoca dell'impero romano, intuito più che citato nei testi col vero nome, scomparso nei secoli e poi riassunto a nuova gloria nel '700-'800, nuovamente scomparso e risalito agli altari intorno al 1970, non ha mai lasciato una data sicura e un luogo certo di coltivazione. Antonio Zanon, insigne agronomo friulano (1767) scriveva che le mense di Germania, Inghilterra e Francia venivano allietate da questo delizioso vino. F. M. Malvolti (1772) annotava il grande successo ottenuto dal Picolit alla corte di Francia. Lodovico Ottelio (1761) parla della diffusione del Picolit in molte nazioni per opera del co. Fabio Asquini. Lo descrive quindi Odars (1849), Agazzotti (1867), Di Rovasenda (1877). Stranamente viene dimenticato dal Molon, forse perché all'inizio di questo secolo il vitigno era quasi scomparso. Ma se le tracce circa l'origine di questo vitigno sono incerte, altrettanto si può dire dei luoghi di coltivazione.

Sappiamo che il co. Fabio Asquini possedeva delle grandi vigne in quel di Fagagna (Udine). Da qui si sarebbe diffuso in tutta la fascia collinare del Friuli-Venezia Giulia.

La bontà di questo vino ebbe nel secolo diciassettesimo tale fama che il vitigno prese la via di Conegliano, Treviso, Vicenza, Bassano e poi giù fino in Emilia e Toscana.

Tutti gli autori che abbiamo citato parlano infatti di Picolit coltivato fuori dal Friuli.

Ma se ebbe gran fama in quelle zone, in breve tempo sparì, a causa prima della degenerazione del fiore e poi dell'invasione fillosserica. Poche migliaia di ceppi rimasero sparsi fra le colline friulane e il nome quasi scomparve. Non a caso il Poggi e altri autori parlano di vinificazione del Picolit con altre uve, tanto poca era la sua quantità.

Attualmente quindi vegeta, monarca assoluto, solo nei terreni eocenici delle province di Udine e Gorizia, dove dà il massimo del suo splendore. Forse per la rarità, come le perle del Metastasio, ma molto per l'affetto dei vignaiuoli e, diciamolo pure, con l'aiuto dei giornalisti enoici (Isi Benini docet), gli impianti sono cresciuti, tanto da produrne una certa quantità: in 47 ettari, con una produzione massima consentita di 1.310 ettolitri, ne sono stati ricavati appena 635 ettolitri di collina, ossia di vero, autentico Picolit.

Perché il Picolit coltivato in pianura, sia pure nei terreni migliori, sia pure vinificato con tecnica e con amore, sia pure trattato come un re, rimane pur sempre un lontano parente del monarca.

Terreni

Gli unici terreni adatti alla coltivazione di quest'uva sono i terreni di origine vulcanica delle colline udinesi e goriziane. Qualsiasi altro terreno dà risultati qualitativi inferiori.

Vino

Commentare un vino è impresa difficile. Commentare il Picolit è quasi impossibile. Proviamoci.

Colore giallo paglierino, talvolta carico, spesso giallo oro zecchino, giallo oro vecchio o quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda il favo d'api, colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi.

Bouquet ampio, di eccezionale eleganza, straordinariamente amalgamato, che dona, in sequenza, un'incredibile serie di sfumature aromatiche: i fiori di campo appunto.

Sapore dolce-non-dolce, di nobile razza, aristocratico, lunghissimo nelle sensazioni che cangiano in continuazione. Non una nota stonata, e nemmeno più forte dell'altra. Una sinfonia insomma, come lo definì il sen. Cesare Merzagora.

Accostamenti gastronomici

Difficile l'accostamento di questo grandissimo vino. Come un brillante, come un quadro d'autore, come una preziosa perla, preferisce la solitudine. È grande vino da meditazione, sorprendentemente buono su alcuni formaggi piccanti. Va servito fresco ma non freddo.

Picolit

Grappolo
Piuttosto piccolo, alato, con un'ala grande talvolta come il grappolo. Mediamente compatto se (caso rarissimo) ha avuto una fioritura regolare. Impallinatissimo, per aborto floreale, nella quasi totalità.
Il polline è quasi sterile. Buona invece la fertilità del fiore femminile che può pertanto venire fecondato da polline di altre viti (impollinazione anemofila, entomofila, artificiale), anche se questa seconda ipotesi resta soltanto quasi teorica. Gli insetti infatti non s'avvicinano alla vite, dati i forti trattamenti anticrittogamici e antiparassitari. Il vento ha ben poco effetto. L'opera meccanica dell'uomo, ossia l'impollinazione manuale è troppo costosa e difficilmente si coglie il momento esatto di fioritura di tutti i fiori.
Acino piccolo, trasparente, tanto da vedere i vinaccioli. Polpa sciolta, succosa, a sapore neutro. Buccia pruinosa, di colore giallo dorato, leggermente punteggiata. Pedicello, pennello e cercine piccoli. Stacco normale. Vinaccioli globosi, ben evidenti per trasparenza, in numero di due o tre. Normalmente ogni grappolo porta 15-30 piccoli acini (al posto di 150-200 di una vite normale).

Vite
Foglia media, trilobata o pentalobata, pentagonale. Seno peziolare a U aperto, seni laterali a V chiuso, talvolta appena accennati. Pagina superiore di color verde chiaro con nervature evidenti gialle. Pagina inferiore aracnoidea, con nervature verdi alle punte, rosso violaceo alla base. Dentatura acuta, irregolare. Colorazione autunnale gialla.
Tralcio con internodi medio-lunghi, color verde con striature vinose. Gemme ben evidenti.
Vigoria buona. Produzione scarsissima. Allegagione difettosa, talvolta quasi nulla per sterilità del polline. Resistenza alle malattie normale, anche se soggetta a frequenti attacchi di oidio. Richiede impianti strettissimi.

Verduzzo friulano

Vite
Foglia di media grandezza, trilobata con lobi poco evidenti. Seno peziolare a V aperto. Pagina superiore verde non molto intenso, pagina inferiore verde chiara, leggermente tomentosa. Dentatura regolare, a base larga, appuntita. Tralcio a sezione irregolare, schiacciata. Internodi medi. Colore nocciola. Gemme poco evidenti. Produzione buona e costante. Vigoria ottima. Discreta la resistenza alle malattie. Richiede sesti d'impianto medi.

Grappolo
Sia nella varietà gialla che in quella verde, piccolo, lungo circa 12-14 cm., con peduncolo corto e robustissimo, compatto, piramidale con due ali ben evidenti. Acino piccolo, sferico, pedicelli corti, cercine evidente, pennello corto, stacco resistente. Buccia molto dura, pruinosa, color verde chiaro nella varietà verde, o giallo oro quasi ambrato in quella gialla, con un caratteristico punto nero all'apice dell'acino. Polpa succosa, acida, tannica, carnosa. Vinaccioli in numero di tre, piriformi, grossi.

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Verduzzo friulano

Cenni storici
Il Verduzzo è, come il Refosco, un vitigno indigeno del Friuli. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto dall'Acerbi nel suo *Viti friulane ne' contorni di Udine*. Oltre al Verduzzo friulano esiste anche un Verduzzo trevigiano, che nulla ha a che fare con quello qui descritto.
Esistono due varietà di Verduzzo, o meglio due cloni principali: il Verduzzo e il Verduzzo giallo o di Ramandolo. Il Verduzzo verde è maggiormente coltivato in pianura e dà un vino secco, mentre il giallo, coltivato in collina nelle zone di Ramandolo, Nimis, Faedis, Torlano, dà un vino amabile, da dessert.
Il Verduzzo è diffuso un po' in tutto il territorio friulano, dove è coltivato sia in pianura che in collina. C'è però la tendenza all'aumento degli impianti in collina perché i risultati qualitativi sono decisamente migliori.

Terreni
Predilige terreni forti, possibilmente collinari, eocenici; se in pianura i migliori sono le argille rosse e i terreni sassosi delle grave. Nei terreni fertili dà grande produzione, ma la qualità del vino diventa molto anonima.

Vino
Dobbiamo qui distinguere il vino prodotto dalle due uve: gialla e verde. Il Verduzzo giallo, detto anche di Ramandolo perché coltivato con i migliori risultati in una piccola conca collinare, dà un vino color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e sapore di miele, equilibrato e piacevole.
Il Verduzzo verde dà un vino secco, citrino, di color giallo con trasparenza verdognola. Profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca. Sono vini da bersi giovani, perché il fruttato è il loro maggior pregio.

Accostamenti gastronomici
Verduzzo secco. È vino da piatti al pesce lesso, frittate e in generale piatti a base di uova, antipasti magri e risotti a base d'erbe. Va servito a 8-10 gradi.
Verduzzo di Ramandolo. È ottimo vino da dessert. Se vero ramandolese è vino da meditazione. Servire fresco, non freddo.

In un convegno a San Floriano

Il Collio e le sue nuove prospettive

Douglas Attems: migliorare gli attuali livelli qualitativi e di immagine

Presso il Castello Formentini, a San Floriano del Collio si è tenuto un convegno viticolo organizzato dal Consorzio Tutela Vini Collio sul tema: «Collio: nuove prospettive per una viticoltura rivolta alla qualità».
L'intervento introduttivo è stato tenuto dal presidente del Consorzio, conte Douglas Attems che ha illustrato come il Convegno si prefigga di richiamare l'attenzione dei viticoltori, delle autorità preposte all'agricoltura e dei servizi tecnici regionali sui traguardi da raggiungere nei prossimi anni. Ha sottolineato come per la sopravvivenza della viticoltura in Collio, ove tale attività rappresenta l'unica fonte di reddito per la comunità rurale, sia necessario non solo mantenere, ma ove possibile migliorare gli attuali livelli qualitativi e di immagine per assicurare una incisiva presenza nella fascia di consumi più qualificata. Tale mercato rappresenta infatti l'unico possibile sbocco per i vini del Collio poiché gli alti costi di produzione della viticoltura collinare non consentono di puntare sulla concorrenzialità dei prezzi.
Le relazioni sono state svolte da qualificatissimi tecnici dei quali il Consorzio si è da tempo assicurata la collaborazione, potendo in tal modo offrire un adeguato supporto di preziose esperienze alle aziende consorziate.
Il dott. Rainer Zierock dell'Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige ha illustrato lo stato attuale della vitivinicoltura mondiale, soffermandosi sulle più idonee tecniche viticole da adottare nelle zone ad alta vocazione in funzione della massima esaltazione dei caratteri di pregio e di tipicità. Ha inoltre sottolineato l'importanza di uno sviluppo equilibrato della viticoltura, in armonia con la natura, non solo per il necessario rispetto dell'ambiente naturale, ma per i notevoli vantaggi a livello di immagine che potranno essere così conseguiti.
Il dott. Paolo Antoniazzi, collaboratore di numerosi enti pubblici nelle tre Venezie, ha delineato un completo quadro dell'attuale situazione viticola nel Collio, sulla quale il Consorzio sta intervenendo incisivamente. Tali interventi si estrinsecano nell'attività di assistenza tecnica e consulenza alle aziende e nei programmi di ricerca e sperimentazione che il Consorzio sta in parte già svolgendo in collaborazione con diversi organismi per il miglioramento dello standard viticolo. Ha infine indicato le linee di condotta per il raggiungimento in tempi brevi di qualificanti traguardi.
L'enotecnico Salvatore Maule, insegnante del già citato Istituto Agrario trentino, ha illustrato l'attuale situazione del settore enologico nel Collio, che gode di un livello tecnico invidiabile. Ha quindi pilotato una degustazione guidata di vini ottenuti nella scorsa vendemmia con l'impegno di nuove tecniche di vinificazione presso alcune aziende consorziate. Ha infine illustrato ai numerosi viticultori e tecnici presenti i programmi che il Consorzio ha delineato per fronteggiare le future necessità.
Ha presenziato all'incontro il senatore Paolo Micolini che in un suo apprezzato intervento ha evidenziato la validità dell'opera svolta dal Consorzio per la valorizzazione dei vini del Collio ed ha indicato gli obiettivi da raggiungere per un equilibrato sviluppo del settore.
Hanno inoltre partecipato al convegno il direttore dell'E.R.S.A., dott. Paolo Tonzar ed il capo dell'Ispettorato provinciale agrario di Gorizia, dott. Paolo Pascolini

Per una corretta e veritiera analisi dei vini

La risonanza magnetica nucleare

La tecnica e la scienza consentono di svelare le adulterazioni

di Riccardo Peccolo

Uno degli argomenti che attualmente sta polarizzando l'interesse degli operatori del settore enologico è senza dubbio la possibilità di svelare e quantificare, mediante analisi spettroscopica di risonanza magnetica nucleare (N.M.R.) dei vini, un'eventuale aggiunta di zuccheri esogeni prima della fermentazione.
Vediamo allora di chiarire in che cosa consiste l'analisi NMR e su quali principi si fonda tale determinazione.
Come sappiamo gli zuccheri, la cui fermentazione porterà alla formazione dell'alcool, trovano origine nella pianta, a livello fogliare, attraverso il processo di fotosintesi, che vede come sostanze reagenti l'acqua e l'anidride carbonica atmosferica. Gli elementi che compongono gli zuccheri sono pertanto idrogeno, ossigeno e carbonio. Ognuno di essi, come del resto quasi tutti gli elementi, si trova in natura sottoforma di più specie isotopiche, ovvero atomi i cui nuclei hanno lo stesso numero di protoni (che caratterizza l'elemento) ma differente numero di neutroni. Alcuni di questi isotopi sono radioattivi, come il carbonio-14 (che viene utilizzato nella datazione dei reperti archeologici) o il cesio-137 e lo iodio-131 (che vennero abbondantemente diffusi nell'ambiente in seguito all'incidente alla centrale nucleare di Chernobyl), altri, viceversa, sono stabili. I due isotopi stabili dell'idrogeno, quello con numero di massa 1 (^{1}H, idrogeno propriamente detto) e quello con numero di massa 2 detto deuterio (^{2}H o D) hanno, come tutti gli isotopi di uno stesso elemento, un comportamento chimico praticamente identico.
In virtù di ciò e del fatto che l'abbondanza naturale dell'idrogeno e del deuterio sono rispettivamente 99.985% e 0.015% si comprende come in tutti i composti idrogenati naturali prevalga di gran lunga il primo rispetto al secondo. Ma l'aspetto più vantaggioso dal punto di vista dell'analisi è che tutti i processi fisici e chimici che portano alla sintesi dello zucchero determinano un arricchimento del deuterio diverso in funzione di un certo numero di parametri quali, per esempio, la posizione geografica della pianta che opera la fotosintesi, le condizioni climatologiche di tale zona e, infine, la natura del vegetale stesso. La somma di questi contributi determina quello che viene definito un frazionamento isotopico. Si comprende allora come, a parità delle altre condizioni, la proporzione del deuterio rispetto all'idrogeno nelle molecole di uno zucchero dipenda dal tipo di vegetale ed in particolare essa va crescendo dalla barbabietola, all'uva alla canna da zucchero. Dallo studio del chimismo della fermentazione alcoolica si ricava che, con riferimento alla molecola dell'alcool etilico CH_3 -CH_2 - O - H gli idrogeni metilici (CH_3-) derivano essenzialmente dallo zucchero mentre quelli metilenici (-CH_2-) e l'ossidrilico (-OH) dall'acqua del mosto. Risulta evidente allora come un'analisi del grado di arricchimento del deuterio, ovvero il rapporto isotopico H/D degli atomi di carbonio in posizione 2 (metilici) e 1 (metilenici) renda possibile la determinazione dell'origine rispettivamente dello zucchero e dell'acqua impegnati nella fermentazione. L'idrogeno ossidrilico ha poco peso in questa valutazione in quanto esso, partecipando ad equilibri acido-base con l'acqua, risente della composizione isotopica della stessa.
Una tecnica che consente la determinazione quantitativa del deuterio nelle tre posizioni dell'etanolo è la spettroscopia di risonanza magnetica nucleare. L'origine di tale tecnica si ha, con i primi esperimenti di risonanza magnetica nel 1945. In seguito essa fu oggetto di un rapidissimo sviluppo, tale da rendere lo spettroscopio NMR uno strumento fondamentale in chimica organica nello studio della struttura molecolare e, recentemente anche in campo clinico-diagnostico nella tomografia assiale computerizzata

(TAC) in quanto utilizza radiazioni poco energetiche e quindi, a differenza dei raggi X, non ionizzanti.
Una carica che ruota, come per esempio un nucleo di deuterio o di idrogeno, genera un campo magnetico cui è associato un momento magnetico diretto secondo l'asse di rotazione. Quando viene applicato un campo magnetico esterno il nucleo è indotto ad allineare il proprio momento magnetico lungo la direzione del campo stesso, analogamente all'ago di una bussola che tende ad allinearsi al campo magnetico terrestre. Per un nucleo di idrogeno l'orientamento del momento magnetico può essere parallelo (ovvero con verso concorde al verso del campo magnetico esterno) o antiparallelo (verso discorde). A queste due disposizioni corrispondono due stati di diversa energia: minore per il primo, maggiore per il secondo. Ora, se irradiamo i nuclei di idrogeno, sottoposti a campo magnetico esterno, con una radiazione di frequenza dell'ordine dei megahertz (MHz) fornendo così una quantità discreta di energia, questi assorbiranno tale quantità passando dallo stato di bassa energia a quello a più alta energia. Il processo inverso, invece, comporterà la restituzione all'ambiente dell'energia assorbita ancora sottoforma di radiazione elettromagnetica che può essere opportunamente rivelata e registrata. La frequenza di tale radiazione è fonte di informazioni sull'intorno chimico dell'atomo mentre la sua intensità può essere sfruttata per la sua determinazione quantitativa. Considerazioni assolutamente analoghe si possono fare anche per i nuclei di deuterio.
Tornando all'alcool etilico, gli atomi di deuterio legati agli atomi di carbonio metilici e metilenici e all'ossigeno ossidrilico generano tre segnali a tre diverse frequenze. L'intensità di questi segnali è correlabile alla percentuale di deuterio in ogni sito. La determinazione dei valori dei rapporti isotopici D/H nei siti 1 e 2 della molecola dell'alcool etilico nella analisi comparativa del vino in esame e di un vino standard di confronto, ovvero un vino della stessa origine e che sicuramente non abbia subito adulterazione, renderà possibile, normalizzate le componenti che non riguardano la natura del vegetale, svelare un eventuale arricchimento illecito.
Si sta provvedendo, inoltre, al monitoraggio dei vini delle varie zone di produzione mirato all'aggiornamento di una banca dati computerizzata in modo da ricavare valori standard di riferimento dei rapporti D/H in funzione di una serie di variabili quali la posizione geografica del vigneto, le condizioni meteorologiche che hanno interessato la zona, il tipo di vitigno, la data della vendemmia, lo stato di maturazione, le caratteristiche chimiche dell'acqua utilizzata nella vigna e così via.
Per concludere si potrà obiettare che, poiché come abbiamo visto gli zuccheri di canna e di barbabietola agiscono in seno inverso sul valore di D/H del vino, una opportuna miscela dei due potrebbe riportare lo stesso nei limiti della normalità mascherando la frode. In questo caso, però, l'adulterazione potrà essere ancora svelata mediante analisi NMR del rapporto carbonio-13/carbonio-12 dell'alcool del vino ●

Le tecniche in enologia

Stabilizzare i vini per l'imbottigliamento

Le alterazioni della limpidezza, i sistemi e i trattamenti

di Vanni Tavagnacco

Premessa

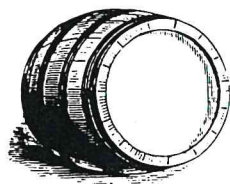
L'operazione di imbottigliamento, intesa come confezionamento del vino in bottiglie debitamente tappate, ha due prerogative ben precise. La prima è quella di permettere al consumatore di ricevere e degustare vino di origine sicura e di altrettanto sicura conservazione nei luoghi più disparati e lontani dalla zona d'origine. La seconda è rappresentata dal fatto che la bottiglia è il recipiente in cui il vino evolve al riparo dall'aria, acquisendo nel tempo qualità positive, come nel caso dei vini rossi, o subendo modificazioni organolettiche più o meno negative, come nel caso dei vini bianchi di pronto consumo.
Da queste considerazioni è intuitivo che la tecnologia dell'imbottigliamento deve rispondere non solo ad esigenze quantitative ma soprattutto a quelle qualitative, che si traducono nell'introdurre in bottiglia un vino che sia poi soggetto il meno possibile ad alterazioni o modificazioni. Tratteremo, in questa prima parte dell'articolo, di tutte quelle operazioni di «stabilizzazione» del vino da destinarsi all'imbottigliamento, che permettono di evitare il verificarsi di intorbidamenti e modificazioni nella limpidezza e nel colore del prodotto confezionato.
«Stabilizzare» un vino non vuol dire fissarlo nello stato in cui si trova o bloccarlo nella sua evoluzione, vuol dire impedire solamente gli inconvenienti di conservazione. Bisogna rendere il vino inalterabile alle condizioni limite di conservazione, per quanto riguarda l'aerazione, l'esposizione alla luce, alle basse ed alle alte temperature. Proprio quando un vino è stabilizzato, la sua evoluzione organolettica nel tempo risulta corretta e migliore.

Le alterazioni della limpidezza

Le alterazioni della limpidezza si manifestano in vini relativamente puliti, quando si intorbidano o depositano, compromettendo così la propria limpidezza e colore. Non bisogna quindi confondere questi intorbidamenti anomali con quelli, normali, che si notano nei vini giovani non illimpiditi.
Si possono considerare tre ordini di alterazioni della limpidezza: gli intorbidamenti ossidasici, gli intorbidamenti microbiologici e gli intorbidamenti di origine chimica.
L'intorbidamento (o «casse») ossidasico è dovuto alla presenza di polifenolossidasi nelle uve colpite da muffa grigia e nei vini prodotti con queste uve. L'ossigeno dell'aria attivato dall'enzima ossidante, viene portato in particolare sui polifenoli (materia colorante delle uve e dei vini) che si ossidano, trasformandosi in chinoni instabili. I vini bianchi imbruniscono e si intorbidano, i rossi vedono precipitare gli antociani ed assumono uno sgradevole color «cioccolata». È malattia dei vini giovani che scompare generalmente dopo una sufficiente aggiunta di anidride solforosa.
Nei vini più maturi l'ossidazione dei polifenoli non determina di solito intorbidamenti, ma produce imbrunimento del colore, perdita dei profumi, e soprattutto, nelle fasi più avanzate, modificazioni organolettiche notevoli quali la maderizzazione.
I vini bianchi destinati all'imbottigliamento dovranno quindi avere un corredo polifenolico equilibrato, il che si ottiene adottando tecniche di vinificazione accurate ed a seguito di interventi di chiarifica adeguati, e soprattutto dovranno essere efficacemente protetti dal contatto con l'aria anche attraverso una adeguata solfitazione.

Gli intorbidamenti microbici possono derivare dalla presenza, nel vino, di lieviti e batteri. Gli intorbidamenti provocati dai lieviti sono possibili nei vini secchi e nei vini amabili anche senza la fermentazione degli zuccheri. Essi seguono ad una aereazione del vino. L'aspetto del deposito formato è vario: talvolta è polveroso e leggero, talvolta a fiocchi che ricordano un deposito proteico o di tartrati. Lo si identifica preventivamente attraverso un esame al microscopio con conta dei lieviti e/o dei batteri, o con un esame colturale in termostato. Inconvenienti di questo tipo si possono evitare facilmente operando una buona filtrazione sterilizzante (vedi articolo 2/89 di questa rivista) e con un appropriato solfitaggio.
Molto più pericolosi dei precedenti sono gli intorbidamenti di origine chimica: essi infatti, di più difficile riconoscimento preventivo, sono subdoli e possono manifestarsi, all'instaurarsi delle condizioni favorevoli, in momenti anche di molto susseguenti all'operazione di imbottigliamento, con conseguenze negative facilmente immaginabili.
Questi intorbidamenti si possono distinguere in: casse ferrica, casse rameica, casse proteica, precipitazioni di materia colorante e precipitazioni tartariche.
La casse ferrica appare dopo una aereazione (ossidazione) ed è dovuta ad un eccesso di ferro che in tali condizioni floccula, determinando un deposito molto fine e leggero.
La casse rameica appare invece al riparo dall'aria (riduzione) ed è dovuta ad un eccesso di rame che, flocculando, determina un deposito anch'esso piuttosto fine. La presenza di una eccessiva quantità di tali metalli nel vino è funzione del contatto che lo stesso ha avuto con attrezzature di cantina costituite di tali metalli e non protette da adeguati vernici epossidiche, ma anche da un apporto elevato di ferro e rame a seguito di trattamenti colturali di concimazione e antiparassitari. La casse proteica consiste in una semplice flocculazione delle proteine, naturali od aggiunte, dei vini bianchi. Nei vini rossi tale precipitazione non avviene, poiché un eventuale eccesso di proteine è compensato dalla presenza di sostanze tanniche che le complessano, evitando così l'intorbidamento.
Le precipitazioni di materia colorante accompagnano la normale evoluzione di queste sostanze, e sono a carico dei polifenoli instabili che comunque nel tempo andrebbero a depositarsi.
Infine, le precipitazioni cristalline di bitartrato di potassio e di tartrato neutro di calcio, appaiono dopo un raffreddamento del vino, e sono determinate dalla combinazione dell'acido tartarico con i due ioni succitati (K^+ e Ca^{++}).

Sistemi razionali di stabilizzazione

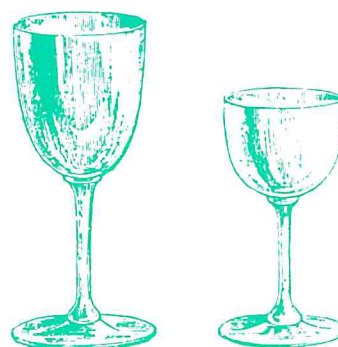
In presenza di un vino che ha depositato, il problema che si pone comunemente all'enotecnico è quello di definire la natura e le cause dell'intorbidamento.
Le circostanze della comparsa del deposito aiutano già ad identificarlo. Un'analisi sommaria, un esame microscopico ed alcune reazioni, permettono di formulare facilmente una diagnosi.
Ma il sistema di ricerca preventiva applicato per la stabilizzazione della limpidezza dei vini, si basa sulle seguenti operazioni:

a - Prova di tenuta, aiutata dall'analisi chimico-fisica del vino, che consiste nel porre il vino in condizioni estreme di conservazione, in modo da rendere visibili le sue possibilità di intorbidamento.
b - Conoscendo così i difetti del vino da trattare, vengono applicati i trattamenti adatti ad ogni caso particolare.
c - Nuove prove di tenuta o di controllo, permettono di verificare l'efficacia dei trattamenti effettuati.
Ciò avviene solo nel caso in cui il vino conservi la sua limpidezza ai saggi di controllo; essa potrà essere esaminata durante l'imbottigliamento o la spedizione.
È chiaro quindi che qualsiasi vino si desideri inviare all'imbottigliamento va preventivamente analizzato da tecnici qualificati, che potranno così ricercare e riconoscere tutte le eventuali cause e fattori predisponenti gli intorbidamenti.

Trattamenti stabilizzanti

Daremo ora alcune indicazioni relative ai diversi possibili trattamenti applicabili ai vini, e non solo quelli raccomandabili. Il vino, beninteso, deve ricevere solo i trattamenti necessari alla sua stabilizzazione; un trattamento, infatti, è da considerarsi razionale solo se è indispensabile, tanto che la tendenza enologica attuale è di limitare tali interventi allo stretto necessario. L'ideale sarebbe poter vinificare in modo tale che il vino necessiti durante il periodo di

conservazione in botte solo di un semplice trattamento di chiarificazione, ma sono purtroppo le diverse condizioni di evoluzione del vino che fanno variare i metodi di lavorazione.

Fine ricercato nel trattamento	Classificazione ed enumerazione dei trattamenti	
Chiarificazione	Sedimentazione:	collaggio e centrif.
	Filtrazione:	per setacciatura, adsorbente e sterilizzante
Stabilizzazione della limpidezza	Trattam. fisici:	riscaldamento, refrigerazione
	Trattam. chimici:	ac. ascorbico, acido citrico, ac. metatartarico, bentonite, caseinato di potassio, gomma arabica, an. solforosa
Stabilizzazione microbiologica	Trattam. fisici:	riscaldamento, filtrazione sterilizzante
	Trattam. chimici:	an. solforosa, ac. sorbico

L'enotecnico ha a sua disposizione un gran numero di trattamenti stabilizzanti, applicabili a tutti i casi che si possono incontrare in pratica, secondo la natura, l'età e la qualità dei vini, secondo le caratteristiche delle attrezzature ed il loro grado di modernizzazione, secondo le condizioni di commercializzazione, ecc. Spetta a lui scegliere quei trattamenti che sono più adatti alle sue condizioni di lavoro! Ed è di ciò, oltre che delle operazioni tecniche di imbottigliamento, che tratteremo sul prossimo fascicolo ●

Nel comprensorio del Centro o negli stands singoli

In ottanta al Vin Italy

di Massimo Bassani

Non c'è dubbio: Vin Italy è diventata l'unica manifestazione italiana dedicata al vino, a respiro mondiale. Gli espositori sono stati ben 1365 di cui 85 provenienti da 8 Paesi stranieri per una superficie complessiva superiore ai 10 ettari. Non amiamo molto le cifre, ma queste possono darci un'idea delle dimensioni economiche e del coinvolgimento del settore nell'operazione. Sono tornati la Francia, a sottolineare l'importanza della manifestazione veronese, gli Stati Uniti e, viva la perestroika, persino l'Unione Sovietica. La dolce Verona è diventata per alcuni giorni la capitale mondiale del vino, il punto di riferimento di tutte le categorie interessate a questo straordinario prodotto della terra.

Contemporaneamente al Vin Italy, dal 14 al 19 aprile si sono svolte: Distilla, Alitec e Shop & Hotel. L'orientamento della clientela sembra abbia preso una direzione e una via apparentemente senza ritorno: quella della qualità. Si è usato e abusato molto di questo termine e, a nostro avviso, non è stata fatta ancora completa chiarezza sul reale identikit del vino di qualità. O almeno non tutti i messaggi lanciati dai produttori seri, che sono la maggior parte, e dagli enotecnici, sono riusciti a giungere a segno, e cioè al consumatore finale, che spesso è ancora disorientato e frastornato da pubblicità di prodotti spacciati per eccellenti, ma che di bello hanno, forse, solamente la confezione.

Più di ottantamila persone hanno guardato questa grande vetrina. Personalmente preferiremmo che si adottasse qualche sistema più efficiente che consentisse agli espositori di individuare con maggior facilità e chiarezza gli «addetti ai lavori» distinguendoli dai comuni visitatori.

▲ ▶ Lo stand del Friuli-Venezia Giulia.

Giapponesi in visita. ▶

Il messaggio dell'alta qualità dei vini del nostro vigneto regionale

L'assessore regionale all'Agricoltura Vinicio Turello, con il presidente dell'Ente Fiera Verona onorevole Ceni.

Il ministro dell'Agricoltura Calogero Mannino, all'inaugurazione dello stand.

La visita della dottoressa Adinolfi, del ministero dell'Agricoltura.

Abbiamo infatti notato un certo imbarazzo da parte di qualche produttore nel tentativo di verificare la vera identità dell'ospite (naturalmente privo del proprio biglietto da visita) sedicente socio di una non meglio identificata «confraternita enogastronica» ma forse, e più probabilmente inguaribile «ciocchettone». In effetti il tempo fugge e mentre quel signore (dal naso invero un po' rosso) si intrattiene amabilmente con noi raccontandoci del suo ultimo viaggio a Reims, proprio di sotto il naso (quello nostro), ci scappa il rappresentante di Varese che tanto ci stava a cuore. Filtrare quindi, un po' meglio da parte della Fiera, fare per nostro conto una selezione, o quanto meglio una sgrossatura, giacché il tempo costa, costa maledettamente, come lo spazio, la standista, il nostro soggiorno.
Il Friuli è stato fortunato; certo, non poteva contare sui mezzi messi a disposizione da una Regione come la Sicilia, ma se l'è cavata più che dignitosamente e comunque si trarrà senz'altro vantaggio delle esperienze del 1989 per migliorare il prossimo anno.
«Il vigneto chiamato Friuli» si è presentato ad «alta densità d'impianto»: ben quarantaquattro Aziende sotto l'ombrello del Centro vitivinicolo regionale: forse un po' sacrificate come spazio, ma con tanto entusiasmo, tanto desiderio di far sapere alla gente del nostro impegno della nostra testardaggine nella ricerca di risultati sempre migliori, della nostra caparbietà per poter superare quelle che una volta ci erano sembrate mete insuperabili, e tanti, tanti consensi.
Un'altra dozzina d'aziende negli stands singoli.
Pare che il futuro di Vin Italy sia garantito anche sotto il profilo della internazionalizzazione: Austria e Francia hanno già chiesto di poter raddoppiare la superficie espositiva mentre Spagna e Germania Federale si sono dichiarate più che soddisfatte dell'esperienza di quest'anno. I visitatori sono arrivati da tutto il mondo, principalmente dall'Austria e dalla Germania, ma anche dalla Svizzera, dagli USA, dal Canada, dalla Gran Bretagna, per finire ai Paesi africani, asiatici, dal Sud America e dall'Oceania. Ma soprattutto è andata incrementandosi e qualificandosi sempre più la presenza delle regioni italiane attraverso la partecipazione collettiva o di singoli operatori. Numerosissimi i convegni che hanno trattato temi di grande rilievo e attualità, incontri stampa, assemblee, presentazioni di iniziative editoriali ed economiche, giornate nazionali (agenti e rappresentanti, associazione enotecnici, sommeliers, maitres). È stata assegnata la medaglia di Cangrande ai benemeriti della vinicoltura italiana. Emile Peyhaud ha ricevuto il premio Masi «civiltà veneta», Cesare Marchi il «Ghemme dell'anno», Pierluigi Decio il «Morsiani 1988».
Una gran festa quindi, con il vino ancora una volta a farla da padrone in mezzo a tanti, tanti problemi, ma a molte speranze e molte certezze

Fra tradizione ed empirismo

La viticoltura friulana di fine '800

Gli impianti e la concimazione dei vigneti

di Giovanni Colugnati

Premessa

Se l'agricoltura, in generale, è andata progressivamente modificandosi durante tutto l'arco di questo secolo, il comparto viticolo-enologico, in particolare, ha subito tali e tante rivoluzioni- trasformazioni da rendere privo di significato qualsiasi confronto con la coltivazione della vite in epoca pre-fillosserica. Tuttavia analizzare le tecniche agrarie di quest'epoca non deve apparire una mera dimostrazione di fervore bibliografico e storico, o peggio ancora un patetico ricordo di «come eravamo», ma anzi deve servire come momento di riflessione, utile per capire alcuni fenomeni attuali.
Il settore viticolo-enologico, come detto nella premessa, è stato al centro di un grande processo evolutivo, soprattutto negli ultimi 10-15 anni; tale processo però, ad onor del vero, non è pesato in egual misura nel settore viticolo ed in quello enologico.
Se, infatti, l'enopolio si è andato sviluppando sia nel settore macchine sia nel settore tecnologie (anche, se vogliamo, sotto l'impulso della presunzione che un buon enotecnico poteva «trasformare» qualsiasi uva in vino di buon livello), in genere la viticoltura ha arrancato sulla strada della qualità del prodotto. Le motivazioni di tale fenomeno sono molteplici e complesse ed il problema non va sicuramente liquidato solamente adducendo l'alibi che la viticoltura (come quasi tutte le scienze applicate) passa attraverso fasi storiche condizionate dalle «mode» del momento.
Infatti, dai concetti estensivi e produttivi degli impianti degli anni 60-70 caratterizzati da forme meccanizzabili e da costi di produzione il più contenuti possibile, si è passati agli impianti degli ultimi anni, orientati verso una produzione di qualità, con infittimento degli impianti, introduzione di portinnesti riducenti la vigoria ed introduzione di materiale clonale più adattato all'ambiente di coltivazione.
La «filofosia» che contraddistingue gli impianti di più recente impostazione non deve però risultare (o, meglio, non deve venir contrabbandata) assolutamente «rivoluzionaria», considerando che, come vedremo successivamente nei particolari, tutta la viticoltura friulana (perlomeno quella collinare) di inizio secolo era caratterizzata da densità elevate (fino a 9.000 piante/ettaro come ricorda un testo dell'Ottavi).

Impianto del vigneto

Scrive il Soncini che: «La preparazione del terreno per l'impianto della vite, in generale, si fa bene, anzi alle volte, in collina specialmente, la si esagera perfino, per sacrificare un po' all'estetica...». Questa considerazione, specialmente se riferita al testo datato 1903, la dice lunga circa l'attenzione che attirava questa coltura.
La profondità del lavoro di preparazione del terreno per l'impianto poteva variare da 50 cm. ad 1 m. ed anche più a seconda delle caratteristiche pedoclimatiche e dell'esperienza tradizionale: «...le abitudini locali — scriveva il Foëx — sono la miglior guida da seguirsi...». Si preferiva il lavoro manuale all'ausilio degli animali, perché ritenuto più perfetto: la stagione più indicata l'estate. Sempre il Soncini: «...si dovrà stabilire il tracciato delle vie e dei fossi...» perché a ragione, scrive il Columella: «... essere nel vigneto la buona strada ciò che rende di più. ...Il viticoltore poi userà delle depressioni naturali per fare delle vasche raccoglitrici della terra e dei fossi e seppellirà il pietrame in fosse longitudinali, le quali funzioneranno da fogne...».
In località calde ed asciutte gli appezzamenti si conservavano piani; in presenza del terreno umido si rialzavano nel mezzo e

le viti maritate agli alberi si piantavano sul colmo (fig. 1).

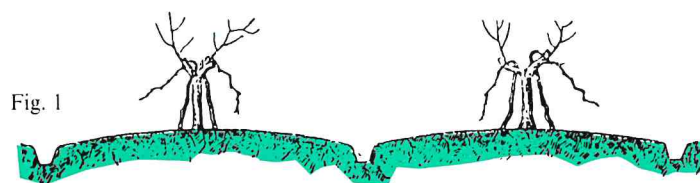
Fig. 1

Nel Bolognese, ad esempio, si usava un derivato di questo sistema, il Cavalletto, appezzamento largo 4 m., situato fra due molto più larghi e diviso da questi da due fossi di scolo (fig. 2).

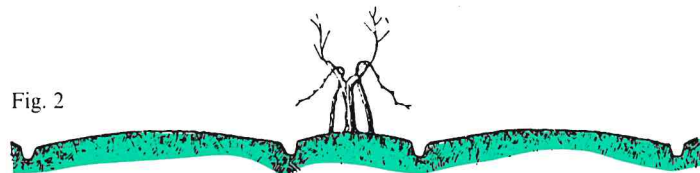
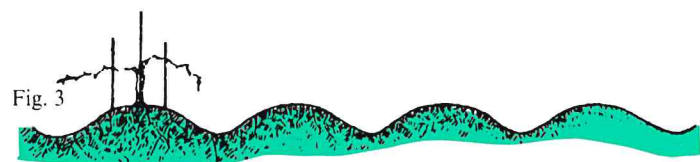
Fig. 2

Inoltre, nel testo del Sannino, viene citato un sistema adottato nelle piane friulane e venete ed ideato da tal cav. Giovanni Bisinotto, nel quale il terreno è disposto a larghi ciglioni, separati da profondi solchi entro i quali si raccoglieva l'acqua meteorica (fig. 3).

Fig. 3

Sempre secondo il Soncini, la piantagione della vite si può fare in diversi modi:

1) piantagione *confusa od irregolare*: consigliata nei terreni rocciosi e morenici, dove la coltivazione della vite è limitata a pochi tratti.
Consente uno sviluppo vegetativo notevole, ma abbisogna di molta manodopera per le pratiche colturali;

2) *a filari isolati e piuttosto distanti gli uni dagli altri*: si ottiene, in questo modo, la consociazione, con piante erbacee e qualche volta con arboree del tipo fruttiferi, olivo, gelso o altro;

3) *a filari vicini (o in quadro)*: secondo il Lawley si tratta del «...miglior modo di stabilire le vigne e presenta moltissima facilità ai lavori da farsi tanto a mano che coll'aiuto delle bestie...»;

4) *a spalliera*, nella quale la pianta di vite si sviluppa su superfici verticali (muri di case coloniche, ad esempio).

In merito al problema dei sesti d'impianto, dai testi dell'epoca in nostro possesso, sembra essere stata questione molto dibattuta e controversa. Il Foëx, ad esempio, a fine '800, persegue la tesi dell'aumento delle distanze d'impianto man mano che si passa da settentrione a mezzogiorno, avvalendosi dell'osservazione che «...lo sviluppo verticale delle radici, o l'approfondirsi delle medesime, abitualmente è in rapporto col loro sviluppo orizzontale in modo che, se si hanno delle piante piuttosto ravvicinate, le loro radici saranno di preferenza superficiali, anziché profonde come nelle piante a maggiori distanze».
Al contrario il Dorta, in un testo degli anni '20, evidentemente preoccupato della situazione vitivinicola regionale, raccomanda caldamente di migliorare gli impianti, evitando le consociazioni con fruttiferi e riducendo la fittezza dei sesti.
L'Ottavi, in una sua trattazione, fornisce le seguenti indicazioni per le regioni dell'Italia settentrionale, riportate nella tabella 1.

TABELLA 1

Modo di coltivazione	Distanza fra le file	Distanza sulla fila	Numero di piante per Ea.
Terreni fertili.			
Vigne ben coltivate	m. 1,25	m. 0,88	9000
	ossia m. 1,75	» 0,63	
	» » 2,25	» 0,49	
Vigne mediocremente coltivate	m. 1,75	» 0,84	6750
	oppure m. 2,25	» 0,65	
	» » 2,75	» 0,53	
Vigne male coltivate	m. 2,25	» 0,98	4500
	oppure m. 2,75	» 0,80	
	» » 3,25	» 0,65	
Terreni di mediocre fertilità.			
Vigne ben coltivate	m. 2,75	» 0,53	6750
	oppure m. 3,25	» 0,44	
	» » 3,75	» 0,40	
Vigne mediocremente coltivate	m. 3,25	» 0,59	5060
	oppure m. 3,75	» 0,53	
	» » 4,25	» 0,45	
Vigne male coltivate	m. 3,75	» 0,80	3375
	oppure m. 4,25	» 0,68	
	» » 4,75	» 0,62	
Terreni di cattiva qualità.			
Vigne ben coltivate	m. 4,25	» 0,45	5060
	oppure m. 4,75	» 0,41	
	» » 5,25	» 0,37	
Vigne mediocremente coltivate	m. 4,75	» 0,55	3795
	oppure m. 5,25	» 0,50	
	» » 5,75	» 0,45	
Vigne male coltivate	m. 5,25	» 0,75	2530
	oppure m. 5,75	» 0,67	
	» » 6,25	» 0,63	

Questione controversa e delicata, si è detto, tanto che il Foëx precisa che: «...le distanze adottate negli impianti delle diverse regioni viticole, sembrano fondate sopra dati sperimentali e razionali; si ha dunque interesse a non alterarle sensibilmente nella pratica»: sembra onestamente più la dichiarazione di uno scaltro diplomatico, piuttosto che il consiglio di un esperto tecnico viticolo.

Concimazione della vite

Nel capitolo delle concimazioni i lavori scientifici di Müntz di fine '800, relativi «alle quantità di elementi fertilizzanti necessari per la produzione regolare di vino», portarono una sostanziale novità: da questi studi appare chiaro il ruolo fondamentale svolto dall'azoto e dalla potassa (in contrapposizione al fosforo), tanto che l'autore conclude che «...l'azoto è assorbito in grande quantità dalla vite e, contrariamente alle idee correnti, le concimazioni azotate non devono trascurarsi. D'altra parte, la loro azione è la più manifesta».
Fino ad allora era abbastanza diffusa la mentalità, secondo la quale dalle viti concimate si dovevano per forza ottenere solamente vini ordinari e poco conservabili. Da ciò la conseguenza, tradotta nella pratica, di concimare molto le viti destinate alla produzione di vini comuni e di non concimare (o almeno, di concimare molto poco) le vigne che dovevano produrre vini fini. Furono questi gli anni (fine '800) in cui si svilupparono le nuove ipotesi di concimazione razionale (formule di concimazione), sorrette dalle analisi comparative delle varie parti della pianta di vite. Nella tab. 2 riporto l'analisi che fornisce il Wolff in uno studio di fine secolo:

TABELLA 2

Principali sostanze contenute nelle ceneri	Foglie verdi	tralci	semi	buccie	mosto d'uva acerba	mosto d'uva natura
Potassa	23.9	44,1	27,4	42,9	66.3	65,0
Calce	20,3	36,0	32,2	21,7	5.2	3,4
Magnesia	8,1	4,8	8,5	4,4	3.2	4,7
Acido fosforico	15,1	7,1	27,0	15,6	15,4	16.6
Acido solforico	3,1	1,8	2,4	3,8	5,2	5,5

Secondo il Wagner, la quantità di materiali utili assorbiti da un ettaro di vite è la seguente (tab. 3):

TABELLA 3

	Azoto	Acido Fosforico	Potsasa	Calce	Magnesia
Vino Ettol. 44,39. Kg.	0,457	0,638	6,099	0,679	0,012
Vinacce torchiate secche, Kg. 243 »	4,374	1,677	2,649	1,944	0,292
Vinacce del cappello. . . . . »	0,432	0,151	0,305	0,218	0,038
Graspi separati, secchi, Kg. 12,670 . »	0,244	0,068	0,351	0,122	0,020
Foglie essiccate Kg. 1566 . . . »	32,268	7,206	13,000	80,670	17,074
Sarmenti secchi Kg. 1755 . . . »	10,524	3,686	14.918	20,006	4,562
Totale Kg.	48,299	13,426	37,322	103,639	22,037

Scrive lo stesso Wagner: «...la concimazione razionale e sostanziosa, non solo aumenta il raccolto, ma rende i ceppi più resistenti a tutte le influenze nocive e nello stesso tempo migliora la qualità dei vini...» e sottolinea che «... i grappoli nella scarsezza dello zucchero e nell'abbondanza degli acidi, fanno sentire la mancanza di potassa. La mancanza di questa si palesa pure nella insufficiente lignificazione dei tralci». Fra i concimi potassici il Foëx si pronuncia chiaramente a favore del solfato di potassio, poiché «...agisce specialmente sopra la fruttificazione coll'aumentare il peso del raccolto e la ricchezza dei mosti... ed è preferibile al cloruro di potassa perché si diffonde meglio nel suolo e specialmente nei terreni argillosi, argillosi-calcarei, argillosi-silicei». Infine, per completare questa breve parentesi, mi pare opportuno riportare due formule di concimazione di due insigni studiosi del tempo (Foëx e Zacharewich), per sottolineare soprattutto il loro valore storico e scientifico (tab. 4 e 5).

TABELLA 4

	Quantità di			
	Concime	Azoto	Potassa	Acido fosfor.
1ª Forma. Nitrato di soda al 15 % di azoto	Kg. 300	Kg. 45		
Solfato di potassa col 30 % di potassa	» 100		Kg. 30	
Superfosfato di calce col 16 % di acido fosf.	» 100			Kg. 16
2ª Forma. Solfato di Ammoniaca col 20 % di azoto	» 250	» 50		
Solfato di potassa col 30 % di potassa	» 100		» 30	
Superfosfato di calce col 16 % di acido fosf.	» 100			» 16
3ª Forma. Solfato di Ammoniaca col 20 % di azoto	» 250	» 50		
Cloruro di potassio col 50 % di potassa	» 60		» 30	
Superfosfato di calce col 16 % di acido fosf.	» 100			» 16
Solfato di ferro	» 100			

TABELLA 5

Concime per ettaro		peso Kg.	Raccolto per Ea	Ricchezza zuccherina del mosto.
N. 1.	Cloruro di potassa . . .	344	4710,64	10,50
	Superfosfato	400		
	Gesso	500		
	Nitrato di soda . . .	346		
	Solfato di potassa . . .	307		
N. 2	Superfosfato . . .	400	4888,40	20,5
	Gesso	500		
	Nitrato di soda	346		
	Carbonato di potassa .	312		
N. 3.	Superfosfato . . .	400	4755,50	21,25
	Gesso	500		
	Nitrato di potassa . . .	400		
N. 4.	Superfosfato	400	3866,28	20,00
	Gesso	500		
	Solfato d'ammoniaca . .	260		
N. 5.	Cloruro di potassa . . .	344	3821,84	18,25
	Superfosfato	400		
	Gesso	500		
	Solfato d'ammoniaca . .	260		
	Solfato di potassa . . .	307		
N. 6.	Superfosfato	400	4088,48	19,25
	Gesso	500		
	Solfato d'ammoniaca . .	260		
	Carbonato di potassa . .	312		
N. 7.	Superfosfato	400	5332,80	20,50
	Gesso	500		

Sul piano più strettamente pratico, il Sannino distingue due periodi, *il periodo di allevamento*, che va dall'impianto delle viti fino alla formazione del ceppo, e il *periodo di fruttificazione e di produzione.*

Al momento dell'impianto occorre una abbondante concimazione (quella che il Sannino definisce *concimazione fondamentale*), non solo per avere una riserva negli strati inferiori del terreno di elementi fertilizzanti, ma anche per ottenere rapidamente la prima frutticazione.

Il Wagner all'impianto consiglia le seguenti dosi massime di elementi minerali ad ettaro:
acido fosforico Kg. 100
azoto Kg. 25
potassa Kg. 150

E precisa: «Questi materiali si possono dare con una concimazione mista, vale a dire, con dei concimi e dello stallatico. Supponiamo di dare Kg. 15.000 di quest'ultimo, in questo caso si darebbe:
acido fosforico Kg. 31; in – 69
potassa Kg. 90; in – 60
azoto Kg. 67.5; in + 42.50

Per conseguenza, per completare la concimazione, bisogna aggiungere Kg. 450 di superfosfato al 16% e Kg. 114 di cloruro di potassio».

Dopo l'impianto, si facevano regolarmente concimazioni annuali o ad intervalli più lunghi. A questo proposito lo Zacharewich consiglia la seguente formula:
perfosfato 200-400 Kg/ha
solfato di potassa 170-300 Kg/ha
nitrato di sodio 200-350 Kg/ha
gesso 300-500 Kg/ha

● *(continua)*

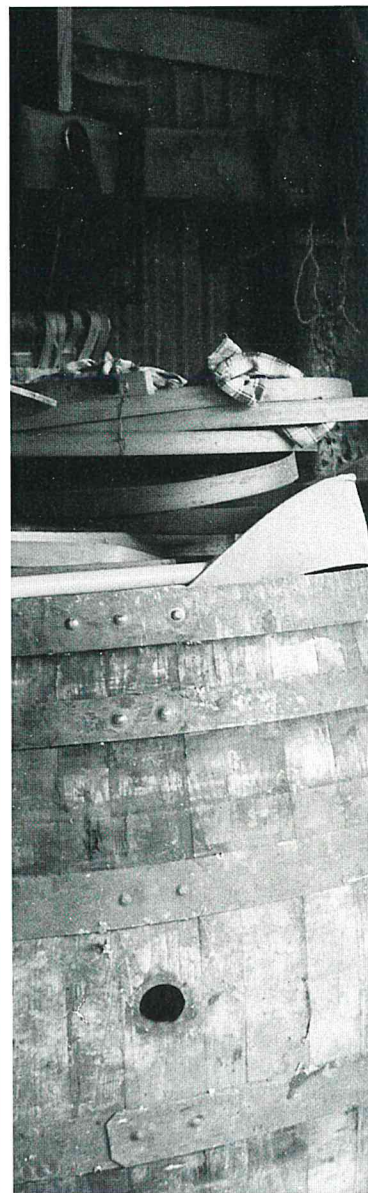
Trasporto dei prodotti vitivinicoli e tenuta dei registri

Il nuovo regolamento della CEE

Entrerà parzialmente in applicazione dal 1° settembre di quest'anno

di Marco Zampar

E' nato il 10 aprile ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea il 18: è il nuovo vangelo di tutti coloro che in qualche modo hanno a che fare con il mondo del vino. Risponde al nome di Regolamento (CEE) n. 986/89 della Commissione relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri del settore vitivinicolo.
Non porta qualche innovazione, cambia quasi tutto. Quella che maggiormente mette in agitazione è il silenzio che fino a questo momento, 12 maggio c'è su questo Regolamento. Esporremo comunque in queste righe quanto è chiaro. La Comunità ha dettato delle norme di principio, cioè ha emanato un regolamento quadro, demandando ai singoli Stati membri di stabilire norme ad integrazione e completamento, a seconda delle esigenze degli stessi.
Fino al 31 dicembre 1990 continueranno ad applicarsi le norme vigenti per il trasporto del vino. Dopo tale data i trasporti dei vini in recipienti di capacità pari od inferiori a 5 litri saranno scortati da un «documento commerciale», mentre i trasporti di vino sfuso saranno accompagnati da un «documento commerciale omologato» nel quale figurerà un numero di serie attribuito dalla autorità competente dello Stato membro ed idoneo a ricostruire, insieme alle annotazioni che figurano sui registri di carico e scarico, l'intero percorso del prodotto trasportato.
Registri (in applicazione dal 1 settembre 1989): gli Stati membri devono fissare le percentuali massime delle perdite dovute all'evaporazione, al deposito in cantina o magazzino od a un cambiamento di categoria del prodotto e devono determinare il modo in cui nei registri si tiene conto dei consumi familiari del produttore e delle eventuali variazioni di volume subite accidentalmente dai prodotti. I registri delle entrate e delle uscite devono essere chiusi (bilancio annuo) una volta all'anno, ad una data che può essere fissata dagli Stati membri. Nel quadro del bilancio annuo è redatto l'inventario delle giacenze. Le giacenze esisenti devono essere iscritte come «entrata» nei registri ad una data successiva al bilancio annuo. Se dal bilancio annuo risultano differenze tra giacenze teoriche (registri) ed effettive (cantina), ciò deve essere indicato nei registri chiusi.
Termini di registrazione: nei registri di commercializzazione e di vinificazione entro il primo giorno lavorativo successivo a quello della ricezione per le entrate e, per le uscite, entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello della spedizione.
Nei registri di acidificazione, di-

sacidificazione, dolcificazione, taglio, imbottigliamento, elaborazione di vini spumanti, di vini spumanti gassificati, di vini frizzanti, di vini frizzanti gassificati, elaborazione di vini liquorosi, ecc. entro il primo giorno lavorativo successivo a quello dell'operazione.

Nel registro di arricchimento entro il giorno stesso dell'utilizzazione.

Tuttavia, gli Stati membri possono autorizzare termini più lunghi, non superiori a 30 giorni, in particolare se la contabilità di magazzino è computerizzata, a condizione che le entrate e le uscite, nonché le operazioni di elaborazione, possano essere controllate in qualsiasi momento sulla base di altri documenti giustificativi.

Gli Stati membri possono autorizzare un adeguamento dei registri esistenti e stabilire norme complementari o prescrizioni più rigorose per la tenuta ed il controllo dei registri. Essi possono, in particolare, prescrivere la tenuta, nei registri, di conti distinti per prodotti da essi designati o la tenuta di registri separati per talune categorie di prodotti.

Novità importante. La tenuta dei registri può essere affidata a un'impresa specializzata in materia, a condizione che un controllo delle entrate, delle uscite e delle giacenze nei luoghi stessi in cui i prodotti sono depositati sia possibile in qualsiasi momento sulla base di altri documenti giustificativi.

Qualche altra novità si trova anche negli allegati del regolamento, fra le quali: non sono più ammesse le capsule in piombo; per indicare il peso devono essere usate le tonnellate «t» ed i chilogrammi «kg» e non più i quintali.

Etichette: l'art. 10 della Legge n. 475, che ha convertito il decreto n. 397 recanti disposizioni urgenti in materia di smaltimento dei rifiuti industriali, cita testualmente: «A partire dal 1 luglio 1989 sugli imballaggi o sulle etichette devono figurare, chiaramente visibili, l'invito a non disperderli nell'ambiente dopo l'uso e l'indicazione della Direttiva CEE 85/339 del 27.6.1985. Da tale ultimo obbligo sono esclusi i contenitori riempibili per i quali valgono usi consolidati per il ritiro».

Carri vendemmia: anche se manca qualche mese alla vendemmia bisogna cominciare a fare qualche pensierino sui carri raccolta. Infatti, questi ultimi, trainati da una trattrice ed adibiti al trasporto di prodotti agricoli, sono considerati dal Codice della Strada rimorchi agricoli e non macchine operatrici rimorchiate. Trattandosi di rimorchi agricoli di peso complessivo a pieno carico di tonnellate 1,5 (ex 15 quintali) per poter circolare necessitano del certificato di immatricolazione rilasciato dalla Motorizzazione civile ●

Importante · **Nuove norme da seguire per la richiesta di vidimazione di tutti i registri obbligatori.**

Gli operatori, all'atto della presentazione dei registri per la vidimazione preventiva, devono presentare una richiesta scritta, indirizzata all'Ispettorato Centrale per la Repressione Frodi -Ufficio di Conegliano Veneto, recapito di Udine, nella quale devono figurare:

a) generalità complete del responsabile legale dell'azienda o della ditta;

b) ragione sociale;

c) natura dell'attività esercitata;

d) elenco e tipo dei registri di cui si chiede la vidimazione e relativo codice della varietà per i registri di vinificazione dei v.q.p.r.d..

Tale domanda deve essere presentata o direttamente dal responsabile legale dell'azienda o ditta al cui nome vengono rilasciati i registri o da suo delegato con atto firmato dallo stesso responsabile legale ed autenticato dalle Autorità competenti.

di Isi Benini

Vistoso successo della rassegna promossa dal Ducato dei vini

Crescendo rossiniano di Asparagus

Quasi sette quintali di asparagi «sacrificati» per la giusta esaltazione del succoso turione friulano nelle sei felici «tornate» di *Asparagus '89*, la fortunata rassegna enogastronomica che si ripete dal 1981, con cadenza biennale, su iniziativa del Ducato dei vini. E migliaia di bottiglie di vino-vino di una quarantina delle più qualificate cantine del Friuli-Venezia Giulia i cui produttori aderiscono al sodalizio che si propone — e vi riesce con sempre maggior efficacia, anno via anno — la tutela e la valorizzazione dell'enogastronomia della Piccola Patria. E, ancora, la felicità conviviale e l'esaurimento delle istanze palatistiche di circa 1500 commensali che hanno fatto spesso, e metaforicamente, a pugni con i «sei magnifici ristoratori» della rassegna per ottenere un posto a tavola. Il più delle volte invano perché il cartello del tutto esaurito era stato appeso nei sei ristoranti già un mese prima delle singole tornate: senza poi considerare che qualche locale ha dovuto organizzare anche delle serate «bis» per soddisfare le richieste dei clienti ritardatari.

Sei *menus* con due antipasti, due primi, due secondi piatti (tutti a base di asparagi) e un dessert diversi l'uno dall'altro, con tante nuove ricette. In ognuno di essi, però, la portata d'obbligo, e coè il tradizionale *ûs e sparcs*, tipico della primavera culinaria friulana, da rispettare perché non scompaia, a causa della moda in continue istanze di evoluzioni e di mutamenti, dal costume di casa nostra. Non è finita: la «caccia» ai piatti personalizzati ai sei ristoranti di *Asparagus*, dipinti quest'anno dal pittore che è più caro ai friulani, l'ormai leggendario Fred Pittino che ha affidato i suoi originali bozzetti alla mirabile esecuzione, in 1600 esemplari numerati, del maestro e scultore professor Enore Pezzetta, ceramista di Buia; e l'elegante opuscoletto, risvolto culturale della manifestazione protrattasi dal 27 aprile al 2 giugno, sponsorizzato dal *Made in Friuli* di Gianni Bravo, presidente della Camera di commercio di Udine; e l'allegria, i canti, la convivialità, lo scenario intonato alla *viarte furlane* che i sei ristoranti hanno curato con particolare, affettuosa originalità, gli incontri con le confraternite gemellate con il Ducato, la musica, i «quattro salti» in famiglia, le villotte intonate a squarciagola a ore piccole della notte, la partecipazione e l'adesione delle maggiori autorità, l'impegno degli *chefs* in nobile gara di emulazione e nell'impegno di nuove creazioni sui suggerimenti di antiche e nuovissime ricette che hanno comunque ripudiato, quasi sempre e con tanta intransigenza, la ormai tramontata moda della *nouvelle cuisine* e, per concludere, le piccole e grandi iniziative, fra cui l'originale concorso «Un motto per un soggiorno alle Baleari», sponsorizzato dall'Agenzia viaggi Boem & Paretti.

Questi i principali e non unici ingredienti di *Asparagus '89* la cui quinta edizione può pas-

Sette quintali del succoso turrione e migliaia di bottiglie di vino-vino immolati dai sei ristoranti del club dell'asparago per 1.500 commensali

sare alla storia con l'orpello della prima della classe fra le quattro precedenti. Insomma, un crescendo rossiniano di successi dal 1981 a oggi, con tutte le premesse per perpetuarsi nel tempo — e speriamo che gli anni a venire ci diano ragione — per la giusta esaltazione dei valori non soltanto enogastronomici dell'appuntamento con la primavera dell'orto friulano.

Ne sia meritato riconoscimento, comunque, non soltanto al Ducato dei vini friulani, ma soprattutto ai «magnifici sei» di *Asparagus*, nell'ordine di uscita il ristorante Astoria Italia di Udine (Giovani Gallinaro), il «Là di Morét» di Udine (Franco Marini), «da Toni» di Gradiscutta di Varmo (Aldo Morassutti), il «Boschetti» di Tricesimo (Giorgio Trentin), il «Roma» di Tolmezzo (Gianni Cosetti) e, infine, il «Grop» di Tavagnacco (Elio e Renato Del Fabbro).

Ovviamente assieme ai vignaioli del Ducato che hanno affiancato la manifestazioni, agli *chefs* dei sei locali, ai sommeliers del Friuli-Venezia Giulia sempre impegnati nelle varie tornate, alla Camera di Commercio di Udine e al *Made in Friuli* e all'Agenzia viaggi di Valente, Pierluigi e Michelangelo Boem che hanno dato vita al concorso per un motto sull'asparago al quale hanno partecipato quasi settecento slogans.

Nel corso di *Asparagus* sono stati rinverditi i gemellaggi con una folta delegazione della Vlamse Wijngilde di Anversa, presente con 36 soci, e con la Oesterreichische Weinbruederschaft della Carinzia. Un importante e significativo incontro si è anche avuto da «Boschetti», a Tricesimo, con i cento soci dell'Académie internationale du vin di Ginevra, ospiti nella nostra terra per un Symposium primaverile di quattro giorni fra i vigneti e le cantine del Friuli, prima e lusinghiera scelta in Italia di questa prestigiosa associazione che raggruppa il mondo enoico di *elìte*, con membri provenienti da Giappone, Messico, Australia, Canada, Sud Africa, Stati Uniti, Olanda, Belgio, Portogallo, Spagna, Francia, Austria, Germania, Inghilterra e Italia. I sei membri del Consiglio direttivo dell'Académie hanno ricevuto, nell'occasione, le insegne ad honorem del Ducato.

Nel frattempo il sodalizio friulano sta perfezionando l'organizzazione della sua XXXI Dieta primaverile, che si terrà a Villa Manin di Passariano nel tardo pomeriggio e nella serata di venerdì 30 giugno. Il programma prevede l'intronizzazione di 40 nuovi soci, fra onorari ed effettivi. La prolusione sarà tenuta, quest'anno, dal giornalista radiotelevisivo Bruno Pizzul, friulano di Cormons, sul tema: «Il vino nel mondo del calcio». Il menù del simposio d'onore sotto le barchesse della Villa per oltre quattrocento ospiti sarà firmato dai ristoranti «del Doge» di Villa Manin di Passariano di Delino Macor, «Primula» di San Quirino di Pordenone di Roberto Canton e «Griglia d'oro» di San Vito al Tagliamento di Pierluigi Benvenuto.

Ancora un appuntamento primaverile per il Ducato, a Firenze, in occasione del Capitolo di Primavera della Lega del Chianti: una delegazione di collari rossi vi ha preso parte con poche altre di maggior prestigio dell'Italia enoica. Il Nobile consigliere rag. Girolamo Dorigo vi ha pronunciato una prolusione sul tema dei risvolti culturali dell'attività delle confraternite in Italia

La 24ª edizione del Gran Premio Noè

Salto di qualità a Gradisca d'Isonzo

154 vini ammessi con il minimo punteggio a quota 78/100

Anche l'edizione 1989 del Gran Premio Noè, mostra dei vini del Friuli Venezia Giulia, ventiquattresima della serie iniziata nel lontano 1965, è passata agli archivi. Vi è passata dopo una decina di giorni di apertura, durante i quali la rassegna, allestita nella Civica Sala di Via Bergamas, a Gradisca d'Isonzo è stata visitata da numerosissimi appassionati del buon bere e da moltissimi turisti, provenienti da fuori Regione e dalla vicina Austria, anche per i ponti festivi del 25 aprile e dell'1 maggio. Un buon successo, dunque, per la manifestazione enologica gradiscana, che ha schierato, in ideale passerella e in rappresentanza qualificata della produzione regionale, 154 vini, selezionati fra i 315 presentati alla fase concorso della rassegna. C'è da dire che il punteggo minimo per l'ammissione alla mostra, e successivamente all'Enoteca Regionale Permanente «Serenissima», è stato portato per quasi tutti i tipi a 78 punti, mentre è stato mantenuto a 75 solamente per alcuni, in attesa di portarlo anche per questi a 78 con il prossimo anno. Questa decisione ha alzato vieppiù il «tono» della manifestazione ed ha trovato il consenso del grosso pubblico. Ci si avvia, insomma, pian piano verso gli 80 punti, come passaporto minimo per l'ammissione alla mostra, traguardo che sarà gradualmente raggiunto nei prossimi anni.

Ma questi sono problemi di domani, torniamo per ora al presente, per dire che la fase di selezione si è svolta quest'anno alla *Casa del vino* di Udine, dove i 315 campioni, opportunamente resi anonimi, sono stati «giudicati» dalle commissioni formate da enotecnici. Sono stati così promossi 102 vini bianchi e 52 vini rossi, tutti di ottima stoffa e molti anche di gran classe, ai quali sono stati resi i dovuti onori durante la mostra, che si è festosamente aperta con la cerimonia inaugurale, presenti autorità civili e militari, e ovviamente molti produttori. Durante i discorsi sono stati presi in esame i problemi generali della viticoltura regionale, ma soprattutto i problemi legati al futuro dell'Enoteca «Serenissima», che il prossimo anno, unitamente al Gran Premio Noè, festeggerà i venticinque anni. Ne hanno parlato l'assessore regionale Mario Brancati, il presidente dell'Amministrazione provinciale di Gorizia Gian Franco Crisci, il sindaco di Gradisca Romano Travan e soprattutto il presidente della commissione di gestione dell'Enoteca Luciano Alberton, che ha acennato a quelli che sono i grandi temi dalla cui soluzione dipenderà l'avvenire dell'istituzione gradiscana e che, in sintesi, sono la ricerca di una nuova struttura gestionale della «Serenissima», l'avvio di nuovi e più chiari rapporti con i produttori, il potenziamento del personale, il raggiungimento della «tranquillità» finanziaria.

Alberton ha anche rilevato con soddisfazione come, grazie al contributo concesso al Comune dalla Camera di Commercio tramite il «Fondo Gorizia», siano ormai ben avviati i lavori di restauro e ristrutturazione della Casa dei Provveditori Veneti (XV secolo), sede dell'Enoteca. Una volta completato l'intervento, probabilmente entro i primi mesi del prossimo anno, la «Serenissima» avrà a disposizione una sede di assoluto prestigio, molto ampia, tale da consentirle di svolgere ancor meglio quel ruolo di rappresentanza e di mostra permanente dei vini regionali fin qui così ben svolto. Fino alla conclusione dei

lavori, l'Enoteca gradiscana avrà la sua sede provvisoria al piano-terra del Palazzo del Monte di Pietà, altro storico edificio del centro cittadino, sito in via Dante. Una sede piccolina, ma molto ben arredata, che ha trovato finora il gradimento di tutti i visitatori, e sono stati tanti specialmente durante il Gran Premio Noè.
Torniamo alla manifestazione, che ha confermato come Gradisca resti pur sempre ai primi posti in questo settore di iniziative, anche perché, come è stato giustamente rilevato, il Gran Premio Noè non sarà la mostra più importante della Regione, ma ha il grosso pregio, che nessun'altra manifestazione del genere ha, di durare tutto l'anno: per il periodo della mostra in Sala Bergamas e poi all'Enoteca, vetrina di lusso dei nostri vini. E il prossimo anno, nella sede ristrutturata e rimessa a nuovo, le cose dovrebbero andar ancor meglio, specialmente se non mancherà l'appoggio della Regione, del Centro regionale vitivinicolo, della Camera di commercio di Gorizia, dell'Amministrazione provinciale di Gorizia e del Comune di Gradisca, che con il loro apporto hanno permesso al Noè e all'Enoteca di decollare

Alla 57ª Fiera dei vini di Buttrio

Immagine e grande qualità

di Vanni Tavagnacco

La Fiera dei vini del Friuli-Venezia Giulia di Buttrio è giunta al traguardo prestigioso della 57ª edizione. Ogni anno con i primi tepori della primavera nasce l'incontenibile bisogno, da parte degli organizzatori di questa importane fiera del vino, di promuovere il prodotto del lavoro attento e professionalmente accurato di tanti vitivinicoltori della nostra Regione, così particolarmente vocata alla produzione di vini di alta qualità.
Questa Fiera, come del resto tutte quelle che si susseguono durante l'annata, è punto di incontro e di confronto tra produttori, tecnici ed appassionati, ed è un'iniziativa che facilita la diretta conoscenza dei prodotti più qualificati della passata vendemmia che proprio in questo periodo hanno trovato la loro giusta maturità per poter essere correttamente commercializzati.
Ognuno può così verificare personalmente le preziose differenze aromatiche, di corposità e di tutte le caratteristiche organolettiche di ciascun vino selezionato o premiato. Agli organizzatori della Fiera del vino va quindi rivolta la riconoscenza di quanti, consumatori e tecnici, hanno la possibilità di approfondire la loro conoscenza del pianeta vino, con assaggi guidati e mirati, nella splendida coreografia di Villa Florio che accoglie i sempre numerosi visitatori.
Ogni anno i vini possono avere qualità diverse, perché diverse sono le condizioni che si evolvono dalla nascita dei primi germogli sulla vite fino alla vendemmia. Di costante c'è solo il lavoro intelligente ed assiduo del produttore che premiato o no, merita riconoscenza per aver dato il meglio di sè e tanta generosa dedizione ad una attività di alto livello e preparazione tecnica.
Come ogni anno gli organizzatori della Fiera hanno voluto che i vini presentati dai vari produttori venissero selezionati da apposite commissioni tecniche, al fine di premiare quelli a più alto livello qualitativo e di elevare così la Fiera a rassegna enologica regionale tra le più qualificate.
Si sono perciò svolte, alcuni giorni fa, alla «Casa del vino» in Udine, le degustazioni tecniche dei vini in concorso: nella moderna e tecnicamente valida sala di degustazione di Palazzo Moroldi si sono ritrovati ben 40 enotecnici che, in due serate di intenso e proficuo lavoro, hanno selezionato la migliore produzione vinicola friulana. Sotto la regia attenta ed estremamente professionale dell'enotecnico Alvano Morale, presidente dell'A.E.I. del Friuli-Venezia Giulia, e dell'enotecnico Livio Muz, delegato dalla stessa A.E.I. a presiedere le commissioni d'assaggio, gli enotecnici hanno lavorato, in perfetto silenzio e con la massima concentrazione, stilando quelle schede enografiche che sono alla base delle moderne valutazioni tecniche dei vini.
Si è potuto così registrare la coesistenza di molti prodotti ottimi, se non in certi casi eccellenti, con altri, fortunatamente pochi, più poveri e qualitativamente meno validi.
La professionalità dei nostri imprenditori, cresciuta grazie a nuove armonie con agronomi ed enotecnici, consente di ripercorrere, a ritroso, le tappe essenziali della campagna vitivinicola passata che hanno portato all'ottenimento di un vino con determinate caratteristiche, piuttosto che altre.
La prima osservazione è riservata al vigneto:

la fase fenologica della fioritura è stata avversata, per molte cultivar, da piogge insistenti e continue, che non hanno certo favorito una buona fecondazione, determinando così una diminuzione del numero degli acini per grappolo e quindi una riduzione della produzione totale per ettaro. Ancor di più ha inciso sulla produzione l'andamento climatico del periodo estivo, caratterizzato da assenza prolungata di precipitazioni. In alcune zone doc della Bassa friulana, per naturale profondità e freschezza dei terreni, o dove si sia potuta attuare l'irrigazione di soccorso, si sono ottenute uve con buone gradazioni ed acidità fissa. La siccità ha invece determinato non pochi problemi soprattutto nelle zone ghiaiose non irrigue ed, in subordine, per le marne ed arenarie collinari. Alla diminuzione della quantità di uva prodotta, in tali zone si sono aggiunti problemi di carattere enologico, soprattutto in funzione al disequilibrio di alcuni costituenti di base dell'uva.

E veniamo ai problemi di cantina. Laddove l'enotecnico ha seguito nei dettagli l'evolversi della maturazione dell'uva in campagna e gli interventi alla vite, notizie buone!

Registrata alla Casa del vino la coesistenza di numerosi ottimi campioni

Sono giunte infatti note liete — e lo si è rilevato dall'esito particolarmente positivo delle degustazioni tecniche — da chi in cantina si è progressivamente attrezzato, con vasi vinari in acciaio inox, gruppi frigoriferi per il controllo termico della temperatura di fermentazione, con presse a spremitura soffice, con pompe non centrifughe, ma soprattutto con una igiene assoluta. A ottimi risultati qualitativi ha contribuito, in maniera determinante, l'adozione di tecniche di vinificazione appropriate; le aziende hanno infatti recepito la necessità di avvalersi della preziosa opera dell'enotecnico, che, in forza della propria professionalità e conoscenza tecnica, garantisce l'ottenimento di vini di certificata qualità.

Ci sembra quindi di cogliere, nel viticoltore friulano, una mentalità nuova, un progresso manageriale che lo porta ad inseguire con tenacia la massima qualità, con una recente impostazione che esalta la simbiosi «vigneto-cantina-immagine». E la Fiera dei vini di Buttrio, rinnovata e sempre più moderna ed incisiva, contribuisce non poco al rafforzamento dell'immagine del grande vigneto chiamato Friuli ●

Un convegno sul «black rot» a Villa Manin

La guerra al marciume nero

Contro il terribile fungo serve soprattutto una adeguata prevenzione antiparassitaria

Tre zone del Friuli, oltre ad una della provincia di Vicenza, le aree che in Italia sono state più interessate agli attacchi del «black rot» (marciume nero), un parassita che colpisce le viti causando seri danni ai grappoli.
Questa malattia, che sinora aveva trovato un ambiente scarsamente favorevole in Italia, può comunque essere sconfitta grazie alle esperienze scientifiche ed applicate maturate in Francia, dove i primi attacchi di «black rot» si sono registrati sin dal 1885.
Le innovazioni agro-chimiche messe a punto per evitare il dilagare di questa infezione anche tra le nostre colture viticole sono state analizzate nel corso di un convegno internazionale svoltosi recentemente a villa Manin di Passariano con il patrocinio del Centro regionale vitivinicolo di Udine, su iniziativa della Rhône Poulenc Agro, società dell'omonimo gruppo francese, che si pone nel mondo tra le prime 3 industrie del settore agrochimico con ben 8 mila occupati.
È stata soprattutto la preoccupazione per la comparsa massiccia del «black rot» nelle zone a sud di Udine, in quelle a ridosso del confine con la Jugoslavia ed in quelle attorno a Pordenone, ad indurre oltre 350 viticoltori, enologi, tecnici ed operatori del settore (provenienti non solo dal Friuli, ma anche dal Veneto, dal Trentino Alto Adige e dall'Emilia Romagna) a partecipare all'incontro di studio, in concomitanza con la rassegna internazionale «Vin Italy» di Verona.
Dal convegno di Passariano, oltre ad una eloquente «fotografia» del «black rot», è emerso in modo inequivocabile che questo parassita, tanto nocivo quanto imprevedibile, può essere debellato soprattutto attraverso una accurata azione di prevenzione, ma anche di cura (a condizione che l'intervento «terapeutico» sia effettuato entro pochi giorni dal manifestarsi dell'«infezione»), con il ricorso al «miclobutanil» (denominazione scientifica) che, come è stato ampiamente confermato in Francia, è in grado di evitare e stroncare con successo la contaminazione dei grappoli.
«In Francia il black rot è una malattia temibile per la vite. Una malattia localizzata, ma incostante ed al tempo stesso capace di estendersi causando gravissimi danni ai grappoli, pure da una stagione all'altra» ha detto il prof. Robert Lafon, del Dipartimento malattie fungine-INRA di Bordeaux, il principale esperto in Europa di questa affezione della vite, confermando che «il "moclobutanil", regitrato dalla Rhône Poulenc Agro come "Systhane", è uno dei rari prodotti scientifici omologati in Francia contro il black rot».
Nel corso della giornata di studi è inoltre emerso come il «marciume nero» risenta delle condizioni ambientali, mentre la ricerca scientifica applicata — come ha sottolineato il dott. Adriano Facchini, uno dei principali ricercatori italiani di questo settore — «è impegnata proprio a cercare prodotti tali da inibire la dinamica delle fitopatologie che si innesca anche nella vite». Le caratteristiche del «black rot», sotto il profilo strutturale sono state illustrate dal prof. Elvio Refatti, docente all'Istituto di difesa delle piante dell'Università di Udine, che ha seguito specifiche ricerche su questo parassita. Egli ha messo in evidenza come una delle tipologie di tale malattia renda i suoi sintomi facilmente scambiabili con quelli di altre infezioni. «Si può fare confusione persino con la peronospora tardiva, quella che nel Veneto chiamano "negron"» ha detto sottolineando il pericolo di «terapie errate». Insomma, ha insistito Refatti, «c'è il problema di una diagnosi corretta, anche perché talvolta le affezioni si sovrappongono».
L'analisi scientifica delle connotazioni del «marciume nero» ha però consentito oggi di mostrare le differenze con le altre malattie e quindi, una volta individuate, esse permettono un intervento antiparassitario tempestivo e mirato. È in questo delicato contesto che hanno assunto notevole rilievo «le strategie combinate di difesa, come quelle basate sul ricorso al "fosetil-al" contro la peronospora che ha avuto ottima efficacia nell'annata viticola appena conclusasi», come ha rilevato il dott. Giovanni Miglio, dell'ufficio tecnico italiano della Rhône Poulenc Agro, il quale ha poi illustrato come si sia giunti ad individuare il «miclobutanil» quale prodotto scientifico avanzato più idoneo a stroncare questo «fungo» capace di vanificare buona parte di una vendemmia promettente. «Una scelta strategica lunga e meditata» ha aggiunto Miglio ricordando l'impegno, anche finanziario, che il gruppo agrochimico francese ha sostenuto «per assicurare un rimedio efficace, ma non nocivo per la vite, in grado di stroncare il black rot» (*vt*)

Nell'ambito della 20ª Fiera dei vini di Corno di Rosazzo

Il Concorso Tocai 1992

È stato vinto dal prodotto dell'Azienda agricola di Alfieri-Cantarutti

La Fiera dei vini di Corno di Rosazzo ha festeggiato quest'anno il suo 20° di attività, ed il comitato organizzatore ha quindi indetto un serie di iniziative per celebrare la ricorrenza. Speciale importanza ha assunto in questo contesto il Concorso denominato Tocai 92, che ha lo scopo di scegliere ogni anno un Tocai fra quelli prodotti in regione con particolari doti di qualità. Il nome del concorso è stato scelto per richiamare due aspetti: la data '92, perché i prodotti raccolti in quell'anno dovranno affrontare il mercato europeo unificato, e il termine Tocai che ribadisce come il concorso sia dedicato solo a questo vino.

La scelta è stata effettuata per due motivi fondamentali: la salvaguardia della tradizione e la promozione di questo vino. Salvaguardia della tradizione perché da qualche anno si assiste ad un continuo evolvere del gusto del pubblico, che incita i viticoltori a sperimentare nuove varietà provenienti da zone viticole di altri paesi. Gli esperimenti qualche volta danno risultati buoni, altre volte deludenti, o comunque non esaltanti. Con questi tentativi va a finire però che la superficie destinata a Tocai, o comunque ai vitigni autoctoni, va sempre di più diminuendo. Per affermare quindi il principio che è meglio perfezionare e curare quanto la natura ha qui creato piuttosto che inseguire cambiamenti non del tutto soddisfacenti, il concorso è stato dedicato ad una varietà friulana, varietà che in questo caso è sempre stata fondamentale nell'economia della produzione agricola. Questo concorso quindi si spera che faccia riscoprire al pubblico, attratto dalla mostra, che i vini di sempre meritano una riscoperta.
Stabilito quindi l'obiettivo, le modalità di svolgimento sono state scelte in modo da non ledere i nomi delle ditte partecipanti con classifiche, sempre antipatiche perche inevitabilmente ci sono gli ultimi, e in modo da focalizzare l'attenzione del pubblico su un dato essenziale, il vincitore, visto che i secondi o i terzi classificati difficilmente vengono ricordati.
Con queste caratteristiche, il concorso si è configurato quasi automaticamente come una corsa ad ostacoli che ha un solo vincitore. I campioni infatti vengono degustati in fasi eliminatorie successive con una fase finale di designazione del vincitore.
Il Concorso del 1989, dedicato quindi al Tocai raccolto e vinificato nel 1988, ha iniziato questo nuovo impegno della Fiera del vino di Corno di Rosazzo con un bellissimo risultato: 51 aziende partecipanti provenienti da tutte le zone doc del Friuli V.G.
I campioni sono stati consegnati e anonimizzati alla «Casa del vino», venerdì 21 aprile, e sabato 22 aprile sono iniziate le degustazioni. Gli enotecnici, sotto la direzione dell'enotecnico Livio Muz, hanno iniziato un lavoro che si è dimostrato subito molto difficile, visto che il livello qualitativo dei campioni presentati era veramente eccellente. Nella prima tornata di degustazioni, le cinque commissioni hanno scelto ognuna due vini. Questi 10 campioni superstiti fra i 51 presentati, sono stati degustati nuovamente, e da questi è emerso il vincitore. Emozionante il momento finale, quando l'enotecnico Muz ha tirato le conclusioni della degustazione. I campioni, anonimi ovviamente, erano ristretti in uno spazio limitatissimo. Meritata ad ogni modo la vittoria dell'azienda agricola Alfieri Cantarutti di S. Giovanni al Natisone mentre gli altri finalisti sono stati rigorosamente tenuti segreti come da regolamento, le schede di degustazione sono state distrutte, i campioni disanonimizzati velocemente per impedire qualunque fuga di notizie. Tutto come da regolamento, per tutelare il buon nome delle aziende partecipanti.
Essenziale è stata la collaborazione dell'A.E.I. sezione Friuli V.G., e del personale del Centro regionale vitivinicolo, che hanno permesso di realizzare questo originale concorso, completamente diverso da quelli che normalmente vengono tenuti nella nostra Regione.
All'azienda vincitrice, è stato conferito il premio (una bella stampa di valore) in occasione della apertura della fiera dei vini di Corno di Rosazzo. In questa stessa circostanza le bottiglie di tutti i partecipanti saranno esposte in una bacheca con il vincitore ●

Il tecnico risponde

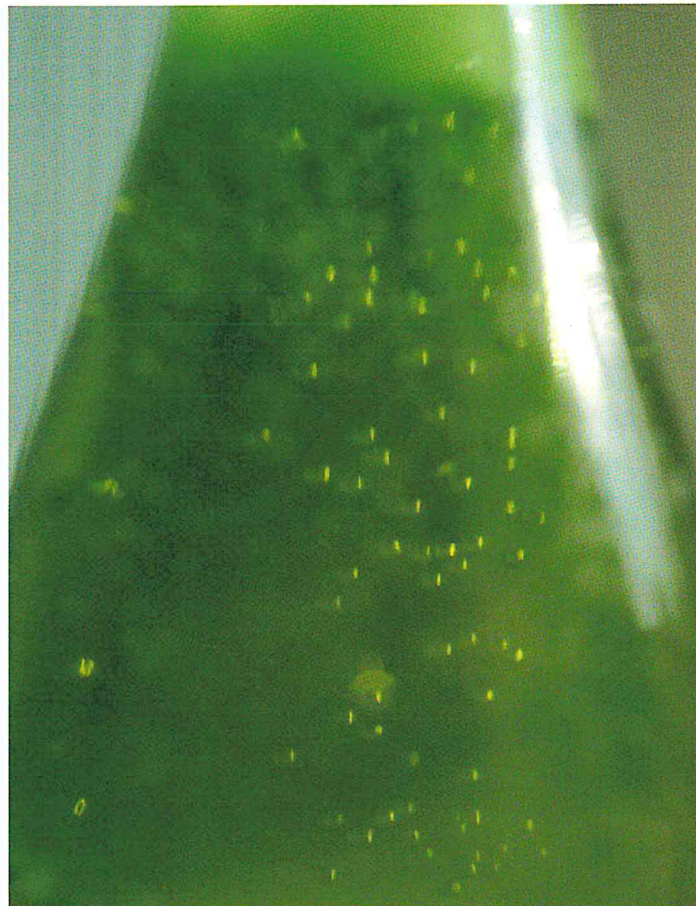
Notevole interesse ha riscontrato l'argomento trattato in questa rubrica nel numero precedente, che riguardava le tecniche di spumantizzazione secondo il metodo classico con fermentazione in bottiglia. Numerose richieste di approfondimento delle tecnologie di spumantizzazione ci sono giunte da parte di molti vitivinicoltori friulani, alcuni dei quali ci hanno pregato di descrivere il metodo di elaborazione dell'Asti spumante.

L'Asti spumante è preparato con uve Moscato bianco, raccolte in Piemonte nella zona di Asti. Il problema tecnico principale che si è presentato dall'inizio della coltura di questo vitigno è quello di conservare al vino l'aroma ed il sapore propri dell'uva.

La fermentazione completa del mosto di Moscato dà al vino un sapore amaro sgradevole, sprovvisto del profumo caratteristico dell'uva; l'esperienza ha perciò suggerito di sottoporre il mosto, dopo chiarificazioni appropriate, a ripetute filtrazioni.

Il processo di fermentazione viene perciò interrotto ogni volta che ha tendenza a riprendere: dopo un certo numero di filtrazioni si ottiene un vino contenente una notevole quantità di zuccheri residui e che non fermenterà, malgrado il suo debole tenore in alcol.

Il tenore zuccherino a fine presa di spuma è perciò dovuto alla persistenza di parte degli zuccheri naturali già preesistenti nel mosto di partenza e rimasti tali perché non sottoposti anch'essi a fermentazione.

Le uve, dopo una pigiatura soffice, sono torchiate in presse orizzontali a bassa pressione. Il mosto, dopo aggiunta di idonee dosi di anidride solforosa, viene chiarificato con sol di silice e gelatina, centrifugato od ancor meglio filtrato con filtri rotativi sotto vuoto ed immediatamente refrigerato a basse temperature.

La successiva conservazione a temperatura ambiente permette l'inizio della fermentazione, anche a seguito di inoculo con lieviti selezionati; fermentazione che viene interrotta da nuove centrifugazioni e/o filtrazioni quando il vino presenta il 6-7% di alcol ed una concentrazione di zuccheri che varia da 80 a 100 g/l.

Il vino è poi conservato a bassa temperatura in vasche coibentate, per impedire la ripresa fermentativa, fino al momento della trasformazione in Asti spumante. Durante questo periodo, che può prolungarsi per molti mesi, il vino è periodicamene travasato e, se necessario, sottoposto a filtrazione.

L'Asti spumante è attualmente preparato esclusivamente per rifermentazione in tino chiuso, per cui tutti i rischi che caratterizzavano la vecchia tecnica di trasformazione in bottiglia sono stati eliminati.

Dopo il taglio con vini di diversa provenienza, al fine di mantenere le caratteristiche di tipicità, si procede ad un collaggio e poi si filtra. Il vino è introdotto nelle autoclavi, portato alla temperatura di 18-20°C ed addizionato di lieviti selezionati.

Una volta che la fermentazione è avviata, la temperatura viene gradatamente abbassata a 14-15°C; in queste condizioni l'aumento di pressione è da 0,3 a 0,4 atm al giorno. Dopo due settimane si raggiungono circa 4 atm; si raffredda il vino a 0°C e si effettua un'ultima chiarificazione nella stessa autoclave, poi si abbassa la temperatura a –4°C, mantenendola per 10-15 giorni.

Infine, dopo la filtrazione o centrifugazione, il vino viene imbottigliato. Alcune ditte ricorrono a filtrazioni sterilizzanti per evitare eventuali rifermentazioni, altre, dopo l'imbottigliamento, sottopongono il prodotto a trattamento a caldo.

Molto importante, infine, nella fase conclusiva della preparazione dell'Asti spumante, è la conservazione della bottiglia finita a temperature non superiori ai 10°C: per l'Asti i danni qualitativi derivanti da una conservazione a temperature troppo alte, o per lo meno il rapido declino dei suoi pregi legati alla finezza degli aromi, sono nettamente più evidenti di quanto non accada con altri tipi di spumante! Il risultato dell'elaborazione di questa materia prima è quel meraviglioso e sempre aggiornato prodotto, unico al mondo, che è noto con il nome di «Asti spumante».

Tale tipo particolare di spumante è evidentemente dotato di una propria personalità, ben netta e staccata da quella di qualsiasi altro prodotto. Per la finezza del suo aroma, unito alla spiccata amabilità di questo vino ed alla sua modesta gradazione alcolica, l'Asti spumante è il vino da dessert che meglio si accompagna in tavola con la pasticceria, e fra questa in particolare con il panettone o dolci similari, tradizionali nelle maggiori festività

Vanni Tavagnacco

Notizie

La strada dei Rapuzzi

Ronchi di Cialla: cru friulano d'eccellenza, per intuizioni e scelte, di campagna, di cantina, di mercato. Ne sono artefici i Rapuzzi (Paolo e Dina), ora affiancati dai figli Ivan e Pierpaolo (ambedue studenti d'agraria all'Università di Udine); forse poco noti al consumatore di casa nostra, anche perché usi ad operare con tanta modestia, a non proporsi, a non fare chiasso.
Con pazienza e tanta serietà si sono imposti ai livelli più alti della ristorazione nazionale ed estera (Russia compresa...), facendo conoscere il Picolit, il Verduzzo friulano, il Refosco dal peduncolo rosso e lo Schioppettino, tutti affinati in piccole botti di rovere francese.
Se una strada poteva essere percorsa, ebbene, i Rapuzzi hanno scelto quella più difficile, autodisciplinandosi nel vigneto, con potature severissime, concimazioni oculate e difesa integrata. Hanno riscoperto una conservazione nel legno, tradizionale eppure da tanti abbandonata, con cali elevatissimi; hanno scelto, in ultima analisi, la strada della qualità a tutti i costi, indirettamente indicando a tanti altri vinificatori d'eccellenza friulani una proposta nuova, un'alternativa diversa dopo tanti anni spesi a perseguire le vinificazioni in bianco ad ogni costo.
Anche il presidente del Consorzio doc Colli Orientali del Friuli avv. Pelizzo, accompagnato dal direttore enotecnico Torresin, ha voluto recentemente conoscere tale realtà, salutandola con parole di vivo apprezzamento fatte proprie anche dal sindaco di Prepotto, cav. Bernardo, da sempre vicino alle fortune della viticoltura di una zona viticola con tanta storia alle spalle e proiettata ad un futuro di soddisfazioni ●

Sapore infinito del Montasio

Il Montasio, antico ed eccellente formaggio friulano-veneto, è stato celebrato in una monografia, ricca di testimonianze storiche e di splendide immagini, realizzata a cura del Consorzio di tutela del formaggio Montasio. Di esso si richiama l'origine, risalente intorno al XIII secolo, si riscoprono e si rivalutano le tradizioni ed i valori culturali dell'ampia area produttiva, si dà spazio ai problemi tecnico-scientifici relativi all'arte casearia, il tutto a sostegno ed esaltazione della tipicità e genuinità di questo meraviglioso formaggio.
La culla del Montasio è situata nei pascoli montani che si estendono nell'omonimo massiccio sulle Alpi Giulie, profumati di fiori e di essenze foraggere. Di qui si è diffuso giù verso la collina e la pianura friulana, arrivando, nel corso del tempo, anche oltre il Tagliamento, nel bellunese e nel trevigiano, fino alla pianura compresa tra il Piave ed il Brenta. Anche queste aree infatti si sono rivelate idonee a perpetuare sapori e caratteristiche di questo formaggio che lo fanno distinguere, sia allo stato fresco che invecchiato, tra la miriade di altri prodotti, come un «unicum» sostanziale che lega il Friuli-Venezia Giulia al Veneto. La presentazione del volume è avvenuta a Udine, nell'ambito della manifestazione «Alimenta», con l'intervento del prof. Amedeo Giacomini, docente all'Università di Udine e poeta cultore della civiltà rurale friulana, che, nell'occasione, ha annoverato il Montasio tra i frutti più riusciti del lavoro contadino e della sua consapevolezza nel mantenere e valorizzare un rapporto ottimale con la natura.

La pubblicazione si articola in alcune parti fondamentali che vanno dalla storia alla tradizione ed alla tecnologia, i processi di lavorazione e di stagionatura, le marchiature, l'alto valore nutritivo e dietetico, l'importanza economica per le aree di produzione, la legislazione a tutela del prodotto e a garanzia del consumatore, per finire con squisitezza in cucina, nell'ampia e gustosa variante di ricette suggerite.
Il Consorzio è attivo dal 1987 ed associa attualmente 135 caseifici sociali ed artigiani privati. I quantitativi marchiati non coprono l'intera produzione di questo formaggio, allo scopo appunto di garantire gli elevati standards qualitativi. Nel 1987 la produzione doc fu di 50 mila quintali che è salita a 65 mila nel 1988 e arriverà ai 70 mila (oltre 1 milione di forme) nelle previsioni '89 ●

Notizie

Il vetro riciclabile

L'art. 10 della legge n° 475, che di recente ha convertito definitivamente il decreto n° 397 recante disposizioni urgenti in materia di smaltimento dei rifiuti industriali, cita testualmente: «A partire dal 1° luglio 1989 sugli imballaggi o sulle etichette devono figurare, chiaramente visibili, l'invito a non disperderli nell'ambiente dopo l'uso e l'indicazione della Direttiva CEE 85/339 del 27.6.1985. Da tale ultimo obbligo sono esclusi i contenitori ririempibili per i quali valgono usi consolidati per il ritiro».

Visti i contenuti di questo articolo e quanto già attuato in proposito in quasi tutti gli altri paesi della CEE, l'Assovetro ha provveduto, in concerto con i produttori italiani di imballaggi in vetro, ad elaborare un simbolo che già da ora, e quindi più di 6 mesi prima che la disposizione specifica entri in vigore, inviti il consumatore a non disperdere il vuoto nell'ambiente informandolo della possibilità di riciclaggio del vetro.

La simbologia prescelta, di facile ed immediata comprensione, ha già prodotto benefici effetti sui consumatori tedeschi, francesi e spagnoli ed ovviamente ci si attende che anche in Italia ciò avvenga.

L'immediato adeguamento alla normativa, che potrà avvenire solo con la collaborazione degli imbottigliatori e confezionatori ai quali fin d'ora Assovetro pone a disposizione le proprie esperienze, fornirà utili informazioni al Ministero dell'ambiente allorquando esso determinerà, di concerto con il Ministero dell'industria, i requisiti e contenuti delle iscrizioni da apporre sulle etichette delle confezioni non riempibili. All'obiezione che, circolando i prodotti

confezionati in vetro monouso sull'intero territorio nazionale, non tutto il paese è interessato dalla raccolta differenziata dei contenitori in vetro, non possiamo che rispondere che sempre la legge n° 475 impone l'attivazione della raccolta differenziata del vetro, così come della plastica e del metallo, ai Comuni Italiani entro e non oltre il 1° gennaio 1990. È quindi lecito attendersi entro quella data la diffusione delle «campane mangiavetro» ovunque. Per quanto concerne l'aspetto operativo l'Assovetro informa che copia del simbolo, delle dimensioni a norme CEE di 20 mm., è a disposizione gratuita di quelle società produttrici di liquidi alimentari e non che volessero utilizzarlo nelle proprie etichette.

Aldilà delle considerazioni precedentemente espresse è ovvio che l'apposizione del simbolo potrà contribuire a segnalare al consumatore un produttore attento alla conservazione dell'ambiente.

Circa l'altra tipologia di imballaggi in vetro, e cioè le bottiglie «a rendere», poiché esistono usi consolidati e collaudati nel tempo che, tramite l'adozione di forme standard sono perfettamente riconoscibili dal consumatore, non appare necessario apporre anche su quest'ultime una simbologia che le contraddistingua, come del resto la legge riconosce.

Un'iniziativa, dunque, tempestiva e pienamente in linea con lo sviluppo di iniziative tendenti a favorire consumi attenti alla qualità dell'ambiente ●

Massimo Boldetti

Vini friulani in Guascogna

Grande rilievo e lusinghieri apprezzamenti hanno ottenuto alcuni dei più rinomati vini friulani alla fiera agroalimentare di Dax, in Francia. Sotto l'egida del Made in Friuli del presidente della Camera di commercio di Udine, Gianni Bravo, i più rappresentantivi prodotti dell'enogastronomia friulana sono giunti in Guascogna per un incontro con la cucina ed i vini di quella Regione. Parlando di Guascogna i francesi dicono: «Guascogna paese di Cuccagna». La definizione deriva dalla particolare qualità dei prodotti enogastronomici locali, ma anche dal modo con cui i guasconi sanno presentarli e gustarli.

Ci si è dovuti, quindi, cimentare con i D'Artagnan d'oggi, che invece di essere spadaccini sono osti e mercanti. Ed i prodotti friulani, con particolare riguardo ai vini, hanno avuto grandi apprezzamenti, per la loro impronta forte e delicata insieme.

I vini della Guascogna sono asciutti e caratteristici: il rosso ed il rosè, ma soprattutto il famoso bianco di Banyuls. La «sfida» con i nostri importanti bianchi si è conclusa con un gemellaggio simbolico: nel segno del buon vino ogni confronto si suggella con un brindisi di amicizia.

A Dax si è parlato di collaborazione commerciale in vista dell'importante appuntamento del 1992. Su tale argomento c'è stato un incontro tra il presidente Bravo, il dott. Vanni Tavagnacco, che rappresentava il Centro regionale vitivinicolo, ed il presidente del Consorzio prosciutto di S. Daniele, Corradazzi, con i rappresentanti delle Camere di commercio della Guascogna, giornalisti e numerosi operatori del settore agroalimentare.

E c'è da giurare che tra queste due Regioni, così simili per produzione ed elaborazione di prodotti agroalimentari, unite dal piacere del buon bere e della buona tavola, nasceranno saldi e proficui rapporti di collaborazione commerciale, con ottime possibilità di mercato per i nostri eccellenti e rinomati vini friulani (*vt*) ●

Le lettere

Chiose al corso di marketing

Caro Direttore,
nei primi giorni di aprile arrivava, nella nostra Azienda di Buttrio, una lettera del Centro regionale vitivinicolo invitante i produttori di vino a partecipare ad un «Corso introduttivo di marketing per imprenditori vitivinicoli». Relatore il sig. Vito Pederetti della AGRA — strategie di marketing di Milano — con un numero di partecipanti limitato a 25, ovvero sia ai primi 25 che avessero dato le loro adesioni.

Il tema trattato mi sembrò subito di grande interesse e mi affrettai a presentare domanda per riuscire ad entrare in quella rosa di prescelti. Grossa fu però la mia delusione nel constatare che le presenze erano inferiori alla disponibilità. Possibile — mi sono chiesto — che i viticoltori friulani non abbiano capito l'importanza del marketing?

Ormai in Friuli abbiamo dei tecnici molto capaci, le cantine sono tecnologicamente attrezzate, la sperimentazione clonale procede bene; allora come mai non riusciamo a spuntare i prezzi dei francesi? L'unica risposta è che i nostri «cugini» d'Oltralpe sanno vendere meglio, ovvero sanno cos'è e come funziona il marketing.

Il corso è durato due giorni: una proficua e stimolante «fullimersion». La prima mattina era strettamente teorica:

— velocità di fenomeni (rapidità negli spostamenti di persone e di beni, velocità delle comunicazioni, rapido invecchiamento delle tecnologie)

— definizione e scopi del marketing (perché farlo e verso chi orientarlo).

Nel pomeriggio e nella mattinata del giorno seguente gli argomenti trattati sono

— l'ambiente esterno (il sistema politico, sociale, economico)

— il mercato (clienti; fornitori; valore aggiunto...)

— il sistema impresa (fasi evolutive dell'impresa; obbiettivi, gestione ed organizzazione dell'Azienda)

— analisi e strategia aziendale (analisi portafoglio clienti; analisi punti di forza e di debolezza)

— analisi della domanda dei beni (valutazione della domanda; il bisogno del consumatore; la domanda di vino)

— segmentazione del mercato (definizione, requisiti e variabili della segmentazione, i molti mercati del vino)

— il marketing-mix (la combinazione degli strumenti di mercato);

a) il prodotto (ciclo, differenziazione, pianificazione lancio; cause dell'insuccesso)

b) il prezzo (politica di prezzi, determinazione dei prezzi, rapporto prezzo: qualità)

c) la comunicazione e la promozione (elementi, strumenti e modelli di comunicazione, pubbliche relazioni)

d) la distribuzione (evoluzione, canali, organizzazione, controllo).

A conclusione, Pederetti ci ha presentato il direttore di un'azienda toscana. Un'azienda che in soli 8 anni, con 87 Ha. di vigneto, degli ulivi e 40 agenti, è riuscita a crearsi un mercato di 400.000 bottiglie al prezzo medio di L. 10.000.

Per concludere possiamo dire che il clima in cui si è svolto il corso è stato estremamente simpatico ed i risultati positivi per le cognizioni acquisite e per il proficuo scambio di idee tra persone che devono affrontare e risolvere problemi comuni

Alberto d'Attimis
Maniago Marchiò
(Buttrio)

Caro Direttore,
con la presente desidero, al di fuori ed al di sopra di ogni atteggiamento di adulazione, esprimerle il mio compiacimento per l'allestimento e l'organizzazione del Corso/marketing sapientemente condotto dal dott. Vito Pedretti. L'iniziativa sopracitata mi risulta sia *la prima organizzata nel Friuli Venezia Giulia* ed è da me ritenuta, sulla base di quanto constatato nel corso della mia partecipazione, di grande interesse ed utilità, soprattutto in relazione ad una *«nuova ipotizzata mentalità di marketing complessivo per il Friuli»*.

Nel contesto di detti due intensi giorni di lavoro sono stati esaminati e differentemente approfonditi «temi» che l'imprenditore non ha probabilmente mai affrontato in «maniera scientifica», ritenendoli non applicabili alla realtà aziendale, e forse preferendo *model istintivi* e sistemi tradizional/soggettivi.

Per la verità gli imprenditori vinicoli friulani più importanti hanno fatto registrare la loro assenza a *questo interessante corso*, forse ritenendo *«tempo perso»* un tempo che invece ad avviso di tutti i presenti è stato un *«tempo guadagnato»*.

Nel rinnovarle la mia gratitudine per questa impostazione intelligente del Centro regionale da Lei presieduto, auspico fin d'ora che possano essere organizzati ulteriori altri incontri, *anche a tranche di tema*, in modo che la coscienza/marketing degli imprenditori viti/vinicoli friulani possa effettuare il necessario salto di qualità in direzione del proprio aaffinamento socio/economico/culturale.

Cari saluti

Antonio Lot
Casa vinicola San Cipriano
di Sacile

Il «fragola» non è vino

Caro Direttore,
ricevo puntualmente il Vostro periodico «Un vigneto chiamato Friuli» e Vi ringrazio sentitamente per questo, che io definisco un gradito dono. Sono un appassionato cultore del settore vitivinicolo (ho frequentato al riguardo due corsi per amatori) e leggo con particolare interesse il contenuto del periodico stesso; dall'editoriale all'attualità; dalla legislazione viticola alla viticoltura e dall'enologia alle notizie.

Coltivo, per hobby, il prezioso Refosco dal peduncolo rosso, impiantato in un «pastino» lungo la strada costiera, nonché un pergolo di uva fragola che, in annata di grazia, mi dà un ricavato di circa 70-80 litri di mosto. Nella stagione scorsa, quantunque il generoso ibrido fosse ricco di bei grappoli, non ho fatto vendemmia. Fin dall'invajatura alcune specie di insetti, quali vespe, api e grosse mosche, iniziarono una sistematica opera di demolizione, lasciandomi nello sgomento e l'ingrato incarico di recidere i raspi per nascondere la beffa.

Ecco la domanda: cosa mi può, per cortesia, essere consigliato per non incappare nuovamente in un simile guaio. In seguito a consigli di pseudo saccenti, ho provato ad irrorare «rame caffaro» e «calce pura», ma senza alcun risultato.

Attendo fiducioso una Vostra risposta che mi consenta di correre ai ripari con il necessario tempismo

Francesco Diana
Trieste

Nessuna risposta: come Lei certamente saprà, il regolamento CEE vieta rigorosamente la produzione degli ibridi produttori diretti ai quali il «fragola» appartiene. E non ce ne voglia!

Ospiti in casa

Incontro con lo Champagne

«Pauperis cena pane vinu radic», «pane, ravanelli e vino sono la cena del povero»: la frase, che uno sconosciuto artigiano aquileiese del primo secolo dopo Cristo incise sul bordo di una lucerna romana di terracotta (chiamata «della povera cena») è, oggi, preziosa testimonianza del lungo legame che, attraverso il tempo, ha unito la nostra terra al vino.

Patenti d'antichità da un lato, e cifre di produzione vinicola del Friuli-Venezia Giulia dall'altro, hanno permesso agli esperti regionali del settore di affrontare ben attrezzati e preparati all'incontro con i rappresentanti dello Champagne, giunti in Friuli per alcuni incontri con politici, tecnici ed imprenditori, al fine di favorire un intenso programma di iniziative comuni a favore delle piccole e medie imprese delle due regioni.
Un incontro, alla Casa del vino a Udine, sede del Centro regionale vitivinicolo, ha scandito la seconda giornata in Friuli della delegazione francese dello Champagne-Ardenne, guidata da Jean Kaltenbach, presidente di quella regione che ha notevoli assonanze con la nostra.
Già nell'incontro di martedì 4 aprile con la giunta regionale friulana erano stati individuati alcuni settori di interesse comune.
L'analisi del profilo politico istituzionale della nostra regione a statuto speciale è stata fatta dal presidente Biasutti. La delegazione, mercoledì 5 aprile, si è incontrata con i responsabili del Centro regionale vitivinicolo, dell'Ersa, del Centro regionale di sperimentazione agraria di Pozzuolo, del Consorzio prosciutti di San Daniele. Presente all'incontro l'assessore all'agricoltura Vinicio Turello, che ha preposto lo scenario complessivo entro il quale il comparto si muove. Il presidente Pittaro (Centro vitivinicolo) prima, Del Gobbo (Ersa), Della Picca (CRSA) e Corradazzi (S. Daniele) poi, hanno risposto alle numerose domande degli esperti francesi: dall'export nel settore vinicolo, alla ricerca, alla produzione di barbatelle (il Friuli ne è il maggiore produttore mondiale), al campo dei nuovi «cloni» selezionati.
Non poteva mancare, alla fine dell'importante incontro, un brindisi con rinomati vini friulani, che ottimamente hanno retto il confronto con i blasonati champagnes

La Commissione agricoltura

La Commissione agricoltura del consiglio regionale, presieduta dal socialista Blasig, ha effettuato il 13 aprile una serie di visite a strutture regionali di supporto al settore agricolo.
Non poteva quindi mancare alla «Casa del vino», sede del Centro regionale vitivinicolo di via Poscolle 6 in Udine. Alla visita hanno partecipato i consiglieri Giorgio Cavallo, Renato Vivian, Giovanni Bratina, Ivo Del Negro, Franco Trangoni, Federico Rossi, Adriano Cisilino, Giancarlo Casula e Duilio Campagnolo.
Mille bottiglie, frutto della produzione di 560 aziende imbottigliatrici (ma nella regione sono quasi mille anch'esse) sono in esposizione al Centro, hanno spiegato il Presidente Pietro Pittaro ed il Direttore Andrea Cecchini.
Al Centro, ha continuato Pittaro, si tengono corsi di aggiornamento per enotecnici, sommeliers ed addetti i lavori, lezioni teoriche, degustazioni guidate dei vini, e soprattutto si svolge attività promozionale e divulgativa in merito a questo importante settore dell'economia agroalimentare della regione.
Il presidente Pittaro ha affermato che il prodotto vino ha un potenziale di sfruttamento notevolissimo: per una efficace promozione a livello internazionale va però creato un unico marchio D.O.C. regionale, con un nome breve ed incisivo, che possa identificare tutto il nostro vino come già avviene per il Bordeaux e lo Champagne.
Per ottenere i risultati che tutti i viticoltori si attendono servono chiarezza ed unità di intenti per l'attività promozionale di un prodotto che può essere a tutti gli effetti considerato uno dei settori trainanti dell'economia agricola friulana.
La commissione si è detta partecipe delle istanze avanzate dal presidente Pittaro, ripromettendosi di operare tutte quelle scelte necessarie ad elevare ulteriormente l'immagine e la qualità del vino friulano

Altre visite

Numerosissimi gli ospiti che hanno voluto onorarci della loro presenza presso la Casa del vino.

- Due gruppi di giornalisti ed addetti del settore agroalimentare tedeschi ed austriaci ci hanno fatto visita i primi giorni di marzo.
- Il 23 marzo la trasmissione televisiva «TeleMike» ha dedicato un ampio servizio ad Udine ed ha effettuato alcune riprese alla Casa del Vino.
- Organizzata dall'«Accademie dal Tajut» di Udine la visita presso la Casa del Vino dei soci dell'«Enoclub» di Portogruaro, che nelle splendide sale di palazzo Moroldi hanno potuto degustare alcuni dei più rinomati vini regionali e così approfondire la conoscenza del pianeta vino friulano.
- Hanno usufruito della sala riunioni della Casa del vino, per tenere la loro assemblea annuale, l'Associazione Cuochi del Friuli-Venezia Giulia e l'Associazione italiana Sommeliers - Sezione Friuli Venezia Giulia.
- Nell'ambito della ricerca sperimentale per la caratterizzazione del famosissimo Picolit, l'Istituto di tecnologie alimentari della Facoltà di Agraria di Udine ha organizzato, nella sala degustazioni di via Poscolle 6, una degustazione tecnica di alcuni campioni di Picolit, che sono stati testati da alcuni sommeliers professionisti●

Vini del Friuli su «Wine Spectator»

«The *Wine Spectator*», cioè a dire la massima rivista enologica degli Stati Uniti, pubblica, nella sua edizione n. 5 del marzo 1989, la consueta *Buying Guide* che è una rassegna dei vini di tutto il mondo selezionati da esperti e che, da un'indagine di mercato molto seria, risultano più richiesti e accettati dal mercato di elite americano.

La rivista assegna, dopo rigorose degustazioni, un punteggio fino a un massimo di cento centesimi.

Naturalmente (e già abbiamo avuto modo di rilevarlo) la parte del leone in questa sorta di prestigiosa passerella, la fanno i vini della California e, quindi, quelli francesi. Un posto di tutto riguardo nelle attenzioni dei degustatori viene pure riservato ai vini italiani.

Da qualche anno a questa parte fanno capolino, su «The Wine Spectator», anche i vini friulani. In quest'ultimo fascicolo vengono assegnati 84/100 allo Schioppettino 1983 dei Ronchi di Cialla di Paolo Rapuzzi, quotato 25 dollari la bottiglia e al Collio Merlot 1987 di Borgo Conventi (Gianni Vescovo), quotato 15 dollari; al Cabernet 1986 Ronco di Gnemiz sono assegnati 80/100 e una quotazione di 15 dollari e al Refosco peduncolo rosso 1983 dei Ronchi di Cialla 79/100 e una quotazione di 23 dollari. Nessun vino bianco friulano in questa classifica●

Cena di Arcigola al Cabernet franc

La Condotta del Friuli di Arcigola ha organizzato una cena con degustazione cieca di Cabernet franc 1987. La manifestazione si è svolta presso «La Taverna» di Colloredo di Montalbano ed ha avuto un tale successo che è stato opportuno ripeterla una settimana più tardi.

Merito dei 10 vini proposti o della splendida cena impeccabilmente organizzata da Piero e Vinicio? Entrambi i fattori hanno concorso alla riuscita delle serate.

A scanso di equivoci va ricordato che in queste occasioni Arcigola non pone in discussione la qualità tecnica e organolettica dei vini, assicurata dai produttori che accettano il gioco, ma si propone invece di fornire un quadro del gusto prevalente nel consumatore medio. Un limite può essere dovuto al fatto che 70 sui 73 consumatori erano friulani, cioè educati ad apprezzare alcuni gusti particoari.

Valutazioni molto positive sono state conseguite dai Cabernet franc 1987 prodotti da Gianni Vescovo, dall'Enofriulia, da Paolo Caccese, da Silvano Gallo, da Il Carpino. Buoni sono stati anche i risultati di Valle e della Cantina Produttori di Cormons con il doc Isonzo.

Secondo appuntamento dell'Arcigola, il gioco del piacere su base nazionale il 14 giugno●

Una sezione regionale assaggiatori di grappa

E' stata costituita a Udine, la Sezione regionale assaggiatori di grappa del Friuli-Venezia Giulia. Avrà sede presso la «Casa del vino» ed avrà gli stessi scopi statutari dell'Associazione nazionale assaggiatori di grappa (A.N.A.G.) e cioè quelli di ricercare, tutelare e difendere i valori tradizionali della grappa; divulgare l'apprendimento dell'arte dell'assaggio, sia dal punto di vista tecnico che da quello pratico, mediante conferenze, corsi, seminari di studio, lezioni pratiche, concorsi e gare selettive; promovere iniziative atte ad incrementare e valorizzare la grappa di qualità, ottenuta secondo gli usi locali e tradizionali; favorire la conoscenza e l'impiego degli esperti assaggiatori da parte dei distillatori, ditte, enti e privati.

–Assaggiatore di grappa si diventa dopo aver frequentato un corso teorico-pratico organizzato dall'A.N.A.G. e dopo aver superato la prova selettiva.

Alla presidenza del sodalizio regionale è stato eletto il per. agr. Luigi Bocin, che ricopre la carica di consigliere nazionale dell'A.N.A.G. ed è docente abilitato nei corsi per aspiranti assaggiatori. Sarà coadiuvato da due vice presidenti, il dott. Fortunato Bruno di Gorizia e il geom. Silvano Domenis di Cividale e dai Consiglieri enotecnico Gianfranco Boschi e Vincenzo Mininel. La segreteria è stata affidata al dott. Andrea Cecchini, direttore del Centro regionale vitivinicolo.

La sezione regionale si strutturerà in sezioni provinciali, come previsto dall'Associazione nazionale, che ha sede ad Asti presso quella Camera di commercio ed è presieduta dal grand'uff. G. Borello, personaggio di primo piano nel mondo vitivinicolo italiano●

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura del Centro regionale vitivinicolo. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla Redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
293294/506097
Fax: 0432/293780

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Isi Benini, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Marco Zampar, Vanni Tavagnacco

Consulenza
Isi Benini

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con Patrizia Novajra

Fotoliti
Fotolito Udinese

Stampa e confezione
Arti Grafiche Friulane

Fotografie
Archivio di Isi Benini, con la partecipazione di Italo Gottardo, Lisio Plozner, Eugenio Novajra, Studio Pavonello, archivio del Centro regionale vitivinicolo, Foto Viola (archivio prof. Giuseppe Bergamini), Uliano Lucas.

L'illustrazione del sommario è cortesia di Mario Micossi.

La foto di copertina è di Italo Gottardo

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno VII n. 3
maggio/giugno 1989